

TERMO DE COLABORAÇÃO Nº 31/2023

**TERMO DE COLABORAÇÃO QUE
ENTRE SI CELEBRAM A PREFEITURA
MUNICIPAL DE OURINHOS E O
INSTITUTO QUALITÁ.**

Por este instrumento, de um lado a **PREFEITURA MUNICIPAL DE OURINHOS**, Estado de São Paulo, entidade de direito público interno, inscrita no C.N.P.J. sob nº 53.415.717/0001-60, com sede à Travessa Vereador Abrahão Abujamra, nº 62, Centro, neste ato representada pelo Prefeito Municipal Sr. **LUCAS POCAY ALVES DA SILVA**, brasileiro, casado, bacharel em direito, residente e domiciliado a Rua Pedro Marques de Leão, nº 1.738, Jardim Paulista, nesta cidade de Ourinhos, Estado de São Paulo, portador da Carteira de Identidade RG sob nº 34.723.199-8 e CPF sob nº 342.843.318-17, doravante denominada **ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA MUNICIPAL**, e de outro lado o **INSTITUTO QUALITÁ**, com sede na cidade de Marília, Estado de São Paulo, Avenida Brasil, nº 116, Salas 40, 41, 42 e 43, Centro Comercial Galeria San Remo, CEP 17.509-052 inscrita no CNPJ sob nº 32.137.019/0001-70, neste ato representada pelo Sr. **PAULO ROBERTO LELIS GALLO**, brasileiro, empresário, portador da Carteira de Identidade RG nº 27.239.158-X e inscrito no CPF nº 170.683.438-13, residente e domiciliado a Avenida João Spadoto, nº 325, Condomínio Green Valley, na cidade de Marília, Estado de São Paulo, doravante denominada **ORGANIZAÇÃO DA SOCIEDADE CIVIL (OSC)**, firmam o presente Termo de Colaboração, com fundamento na Lei Federal nº 13.019/2014, e suas alterações posteriores, combinada com o Decreto Municipal nº 7.374, de 23 de fevereiro de 2021, consoante Processo nº 626/2023 – **Chamamento Público nº 05/2023**, que é parte integrante do presente instrumento e no qual estão vinculadas as partes, mediante cláusulas e condições que mutuamente aceitem e outorgam a saber:

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

1.1 – O presente Termo de Colaboração, nos termos da Lei nº 13.019/2014 e do Decreto Municipal 7.374/2021, tem por objeto a parceria com Organização da Sociedade Civil visando **executar o programa de segurança alimentar e nutricional e a implantação de um restaurante popular no município de Ourinhos – SP**, para execução do preparo e fornecimento de refeições aos comensais do Restaurante Popular, com inclusão de mão de obra e gêneros alimentícios "in natura", conforme especificações constantes neste edital e seus anexos.

1.1.1 – O Objeto inclui, além do preparo e fornecimento de refeições aos comensais do Restaurante Popular – Ourinhos/SP, com inclusão de mão de obra e gêneros alimentícios "in natura", bem como a limpeza geral, fornecimento de materiais descartáveis e de limpeza, aquisição e manutenção dos equipamentos e utensílios utilizados na execução dos serviços, aluguel do prédio, energia, água e demais despesas necessárias para a operacionalização total das cozinhas industriais, além das devidas adequações civil, elétrica e hidráulica dos imóveis, a limpeza dos locais onde serão servidas, com o fornecimento de gás liquefeito derivado de petróleo e dos materiais de limpeza para tal, para a perfeita execução dos serviços, mão-de-obra especializada, pessoal técnico, operacional e administrativo, em número suficiente para desenvolver todas as atividades previstas, observadas as normas vigentes de vigilância sanitária.

1.1.2 – O objeto inclui ainda a manutenção predial compreendendo a prestação de serviços de manutenção preventiva, corretiva, reparações, adaptações, e pequenos serviços, com fornecimento de material e mão de obra.



1.2 – Objetivo Geral: Seu principal objetivo é o de suprir a carência nutricional da população de baixa renda, fornecendo refeições de qualidade, em local confortável e de fácil acesso, balanceadas e de alto teor calórico, melhorando suas condições de vida e promovendo, de forma paralela, o resgate da cidadania.

1.3 – Objetivos Específicos:

- a) Elevar a qualidade da alimentação fora do domicílio, garantindo a variedade dos cardápios com equilíbrio entre os nutrientes (proteínas, carboidratos, sais minerais, vitaminas, fibras e água) na mesma refeição, possibilitando ao máximo o aproveitamento pelo organismo;
- b) Promover ações de educação alimentar voltadas à segurança nutricional, preservação e resgate da cultura gastronômica, combate ao desperdício e promoção da saúde;
- c) Gerar novas práticas e hábitos alimentares saudáveis, incentivando a utilização de alimentos de forma integral;
- d) Promover o fortalecimento da cidadania por meio da oferta de refeições em ambientes limpos, confortáveis e em conformidade com as orientações dos órgãos de vigilância sanitária, favorecendo a dignidade e convivência entre os usuários;
- e) Estimular os tratamentos biológicos dos resíduos orgânicos e a criação de hortas;
- f) Disponibilizar o espaço do Restaurante Popular para realização de atividades de interesse da sociedade (reuniões, comemorações, cursos de culinária saudável e outros eventos);
- g) Capacitar profissionais para atuarem em estabelecimentos destinados ao preparo e oferta de refeições de pessoas cujas famílias encontram-se em acompanhamento PAIF/PAEF;
- h) Fomentar a utilização dos gêneros alimentícios produzidos através do Programa de Aquisição de Alimentos – PAA;
- i) Articular ações com a rede de serviços do Município.

CLÁUSULA SEGUNDA – ESPECIFICAÇÃO DOS SERVIÇOS

2.1 – O presente termo tem por objetivo a **contratação de entidade objetivando a execução do preparo e fornecimento de refeições aos comensais do RESTAURANTE POPULAR – OURINHOS/SP**, com inclusão de mão de obra e gêneros alimentícios “in natura”, bem como a limpeza geral, fornecimento de materiais descartáveis e de limpeza, aquisição e manutenção dos equipamentos e utensílios utilizados na execução dos serviços, aluguel, energia, água e demais despesas necessárias para a operacionalização total das cozinhas industriais, além das devidas adequações civil, elétrica e hidráulica dos imóveis, sob o regime de empreitada por preço unitário conforme especificações do projeto básico compreendendo-se:

2.1.2 - INSTALAÇÃO DE 01 (UM) RESTAURANTE POPULAR:

- a) Manutenção e administração de um local para serem servidas refeições diárias, para público restrito, devendo contar com equipe mínima de 01 cozinheiro, 01 nutricionista e 1 auxiliar administrativo e, devendo receber prestadores de serviços provenientes de programas sociais municipais; com oferta de alimentação nutritiva e balanceada a pessoas em situação de vulnerabilidade e risco social;



b) O restaurante oferecerá refeições saudáveis e balanceadas de segunda a sábado, com preço acessível de R\$ 2,00 (dois reais), às pessoas que se encontram em situação de insegurança alimentar e nutricional, como famílias em situação de extrema pobreza, famílias que se encontram em vulnerabilidade social, idosos e estudantes de baixa renda, estando isentas de qualquer valor monetário às pessoas em situação de rua. Desta forma, o restaurante não será aberto ao público, mas atenderá às pessoas cadastradas no Cadastro Único do Governo Federal e encaminhadas pela Secretaria de Assistência Social, que serão selecionadas a partir de avaliação social, levando em conta renda, faixa etária, exposição a situações de risco, entre outros, até a quantidade de vagas estimada.

2.1.3 – Capacidade de 500 refeições diárias sendo divididas em duas modalidades:

Descrição	Quantidade por dia	Público que será atendido
Refeição	100	Pessoas em situação de rua, pré selecionadas pelos serviços competentes e isentas de qualquer custo.
Refeição	400	Demais usuários pré selecionados pelos serviços competentes com valor comensal de R\$ 2,00 reais por refeição.
Total de refeições	500	

c) Público-alvo: pessoas residentes em Ourinhos inscritas no Cadastro Único que se encontrem em situação de extrema pobreza e/ou risco social, com prioridade àquelas em situação de rua, crianças, adolescentes, idosos e pessoas com deficiência (PCD);

d) Sucintamente, a implantação e execução do preparo e fornecimento de refeições aos comensais dos Restaurante Popular, sendo oferecidos 500 (quinhentos), sendo 100 unidades/dia para as pessoas em situação de rua isentos de qualquer custo e 400 unidades/dia para os demais usuários pré selecionados pelos serviços competentes com valor comensal de R\$ 2,00 reais por refeição, pelo sistema de porcionamento com inclusão de mão de obra e gêneros alimentícios "in natura", bem como a limpeza geral, fornecimento de materiais descartáveis e de limpeza, aquisição e manutenção dos equipamentos e utensílios utilizados na execução dos serviços, aluguel do prédio, energia, água e demais despesas necessárias para a operacionalização total da cozinha industrial, além das devidas adequações civil, elétrica e hidráulica do imóvel.

e) O início dos serviços é imediato, e poderá ser através de marmitex nº 8, por causa do Covid, ficando a critério da Administração, devendo esta ser consultada antes de qualquer definição de fornecimento da contratada.

2.1.4 - A CONTRATADA deverá executar as atividades necessárias ao cumprimento do objeto contratado, dentre as quais se destacam:

- I - Programação das atividades de nutrição e alimentação;
- II - Elaboração de cardápio diário completo e semanal, observando relação de gêneros e produtos alimentícios padronizados com a respectiva "per capita" e frequência de utilização;
- III - Armazenamento adequado dos gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo fornecidos pela CONTRATADA;
- IV - Pré-preparo e cocção dos alimentos;
- V - Acondicionamento da refeição em recipientes isotérmicos;
- VI - Expedição, distribuição e porcionamento da refeição aos comensais;
- VII - Higienização das dependências, equipamentos e utensílios envolvidos na prestação dos



serviços.

2.1.4.1 - Os serviços deverão estar sob responsabilidade técnica de nutricionista, para o desenvolvimento das atividades inerentes ao serviço de nutrição.

2.1.4.2 - A CONTRATADA deverá prestar o serviço nos padrões técnicos ditados pelas normas vigentes.

2.1.4.3 - O quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo deverá ser qualificado em número suficiente;

2.1.4.4 - Na elaboração dos cardápios deverão ser observados os hábitos alimentares e características dos comensais possibilitando dessa forma, atendimento adequado.

2.1.4.5 - A alimentação servida deverá ser equilibrada e racional, estar em condições higiênico-sanitárias adequadas com a devida identificação do valor calórico.

2.1.4.6 - As refeições deverão estar acondicionadas apropriadamente de forma a conservar a temperatura dos alimentos até seu porcionamento.

2.1.4.7 - As amostras de alimentação a serem servidas deverão ser separadas diariamente em recipiente esterilizado e mantidos lacrados e sob refrigeração no prazo de 72 (setenta e duas) horas, para eventuais análises laboratoriais.

2.1.4.8 - A Contratada deverá efetuar controle bacteriológico/microbiológico da alimentação a ser fornecida a qualquer tempo a pedido do Gestor do Contrato.

2.1.4.9 - Durante a execução do serviço a OSC deverá observar a aceitação, a apresentação e o monitoramento das temperaturas das refeições servidas, para possíveis alterações ou adaptações, visando atendimento adequado, com base na Portaria C.V.S. nº5/13, de 19/4/2013.

2.1.4.10 - Para garantir a manutenção da qualidade do serviço, a OSC, deverá elaborar Manual de Boas Práticas de Manipulação, com base na Portaria C.V.S. nº 6/99, de 10/03/99 alterada pela Portaria C.V.S. nº 18/08, de 9/9/08, considerando que a prestação de serviços de nutrição e alimentação realizar-se-á mediante a utilização das dependências do Contratante, onde a alimentação será preparada e distribuída.

2.1.4.11 - Horário de distribuição e funcionamento do restaurante de Segunda a Sábado

Almoço das 11:00 as 13:30 horas (ou até bater a cota diária de refeições).

2.1.5 - COMPOSIÇÃO DA REFEIÇÃO


2.1.5.1 - Os cardápios deverão apresentar preparações variadas de modo a garantir sua aceitabilidade conforme sugestões constantes do anexo.

2.1.5.2 - A seguir serão enumeradas as principais composições do cardápio:

a) - A forma de preparo ficará a critério da CONTRATADA,

b) - Os gêneros e produtos componentes do cardápio básico padrão, fornecidos pela CONTRATADA, poderão ser substituídos pelos demais gêneros constantes deste projeto básico pela CONTRATADA,

c) - Para o atendimento das necessidades nutricionais diárias recomendadas, deverão ser organizados cardápios variados com base na relação de gêneros e produtos alimentícios



padronizados.

2.1.5.3 - Cardápio Básico:

- a) - Composição da refeição diária.
- b) - Para elaboração e execução dos cardápios, deverá ser observado o que segue:
- c) - Os ingredientes de cardápio a seguir relacionados deverão satisfazer às exigências específicas e indicadas abaixo.
- d) - O item "Sugestão de Cardápio" é apenas um modelo a ser apresentado pela Contratada para fins de aprovação, podendo a mesma apresentar outras sugestões.
- e) - Os ingredientes (gêneros alimentícios) serão de responsabilidade da OSC.
- f) - Fica vedada a utilização de ovo como prato principal;
- g) - Fica vedada a repetição de prato principal e da guarnição dentro da mesma quinzena.

2.1.5.4 - SUGESTÃO DE CARDÁPIO

2.1.5.5 – Almoço

ARROZ

- a) Em todas as refeições deverá ser servido arroz de 1º qualidade

FEIJÃO

- a) Em todas as refeições deverá ser servido feijão de 1º qualidade

SALADAS

- a) Deverá ser servida diariamente já temperada.

GUARNIÇÕES

- a) Deverá ser servido diariamente, com preparações diversas de acordo com a característica do prato principal.

2.1.6 - ESTIMATIVA DE CONSUMO

- a) Quadro estimativo de comensais / dia:

Serviço	Quantidade (unidade)	Semana	Comensal
Almoço	100	Segunda-feira a Sábado	Sem custo comensal
Almoço	400	Segunda-feira a Sábado	Com custo de R\$ 2,00 reais comensal
Total geral	500 unidades/dia		

- b) Mediante aviso prévio, a CONTRATANTE, poderá a qualquer tempo, alterar o estabelecido no item anterior.

- c) As medições dos serviços prestados ocorrerão através de controle de planilhas diárias, fechando-se no último dia do mês. Para medição dos serviços prestados será considerado efetivamente o número de usuários atendidos.

2.1.7 - LOCAL DE PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

- 2.1.7.1. RESTAURANTE POPULAR – OURINHOS/SP – A CONTRATANTE juntamente com a



CONTRATADA irão em comum acordo escolher o melhor local para a adequação e implantação dos Restaurantes.

2.1.7.2. As medidas de acessibilidade que devem ser adotadas para atendimento das pessoas com deficiência ou mobilidade reduzida e idosos devem ter como parâmetro norteador a ABNT NBR 9050, a qual dispõe sobre "Acessibilidade a edificações, mobiliário, espaços e equipamentos urbanos.

2.1.8 - EQUIPAMENTOS E INSTALAÇÃO

2.1.8.1 Os equipamentos relacionados no Anexo I-A do Edital e as instalações serão colocados pela CONTRATADA em forma de COMODATO.

2.1.9. RECURSOS HUMANOS

2.1.9.1 - Para o desenvolvimento das atividades previstas no Objeto deste Edital, a OSC gestora deverá disponibilizar, no mínimo, a seguinte Equipe de funcionários exclusivos para a unidade:

QUADRO DE FUNCIONÁRIOS OBRIGATÓRIOS	
FUNÇÃO	QTD.
Nutricionista (Coordenador)	01
Caixa	01
Cozinheiro	02
Auxiliar de cozinha	06
Porteiro	01

2.1.9.2 – Demais funções que não foram discriminadas acima podem ser substituídas, desde que mantenham o objetivo precípuo a que elas deveriam cumprir, como por exemplo, o Vigilante que poderá ser substituído por sistema de videomonitoramento.

2.1.9.3 – A função de Assistente Social não precisa ser exclusivamente contratada para o fim de integrar os quadros do Restaurante Popular, mas poderá ser uma assistente social que integre os quadros da interessada, desde que preste o serviço necessário no Restaurante Popular, preceito este que equivale também a função de Assistente Administrativo.

2.1.9.4 – No tocante a função de Administrador Geral, também não é obrigatória sua presença, vez que esta administração deverá ser feita pela interessada e sua competência distribuída entre os outros integrantes do quadro de funcionários, como, por exemplo, os assistentes administrativos e etc.

2.1.10 - OPERACIONALIZAÇÃO DO SERVIÇO

2.1.10.1 - Os gêneros e produtos alimentícios, produtos de higiene e limpeza e outros materiais de consumo necessários à execução do serviço, deverão ser de qualidade comprovada;

2.1.10.2 - Para a utilização dos gêneros e produtos alimentícios, deverá ser observado o constante no Código Sanitário do Estado de São Paulo (Decreto Estadual nº 12.486, de 20/10/78) e Portaria C.V.S. nº 6/99, com alterações dadas pela Portaria C.V.S. nº 18/08.

2.1.10.3 - O armazenamento de gêneros e produtos alimentícios à execução dos serviços devem ser estocados em local apropriado, obedecendo, a Portaria C.V.S. nº 6/99, com alterações dadas pela

Portaria C.V.S. nº 18/08;

2.1.10.4 - O estoque mínimo de gêneros e materiais deve ser compatível com as quantidades necessárias para o atendimento, devendo estar previsto estoque emergencial de produtos perecíveis e não perecíveis destinados à substituição, em eventuais falhas no fornecimento regular de gêneros.

2.1.10.5 - O preparo dos alimentos, em todas as suas fases, deverá ser executado por pessoal treinado, observando-se as técnicas recomendadas, e de acordo com o Regulamento Técnico estabelecido pela Portaria C.V.S. nº 6/99, com alterações dadas pela Portaria C.V.S. nº 18/08;

2.1.10.6 - Os alimentos não consumidos imediatamente após o preparo deverão ser mantidos a uma temperatura superior a 65°C ou inferior a 10°C (saladas e sobremesas), até o momento final da distribuição;

2.1.10.7 - Os vegetais consumidos crus deverão obrigatoriamente ser sanitizados em solução de hipoclorito de sódio e conservados em refrigeração até o momento da distribuição, em conformidade da Portaria C.V.S. nº 6/99, com alterações dadas pela Portaria C.V.S. nº 18/08;

2.1.10.8 - Todos os alimentos prontos para consumo deverão ser mantidos em recipientes tampados ou cobertos com fita filme de P.V.C., atóxico e mantidos em temperaturas adequadas;

2.1.10.9 - A água para diluição de sucos deverá ser filtrada;

2.1.10.10 - Todas as refeições deverão ser submetidas ao Contratante para degustação, devendo a Contratada realizar imediata retirada e substituição das preparações e/ou alimentos que forem considerados inadequados ou impróprios ao consumo.

2.1.10.11 - A distribuição das refeições será de responsabilidade da Contratada, observados os horários estabelecidos. No porcionamento das refeições, deverão ser observadas a uniformidade, temperatura e apresentação das porções;

2.1.10.12 - Todos os componentes do cardápio deverão estar disponíveis em quantidades adequadas para servir do primeiro ao último comensal;

2.1.10.13 - Os utensílios e recipientes a serem disponibilizados pela Contratada na prestação de serviços deverão estar em condições adequadas de uso e em quantidade compatível com o número de refeições a serem servidas;

2.1.10.14 - Todos os componentes do cardápio deverão ser identificados quanto ao seu valor calórico.

2.1.10.15 - Para controle de qualidade da alimentação a ser servida, a Contratada deverá coletar diariamente amostras das preparações, bem como das dietas especiais, se houver, e mantê-las sob refrigeração por 72 (setenta e duas) horas, para eventuais análises microbiológicas, às suas expensas, apresentando o resultado (laudo) ao Contratante.

2.1.10.16 - A higienização das dependências, equipamentos e utensílios envolvidos na prestação do serviço será de responsabilidade da Contratada, e deverá ser executada observadas as normas da Portaria C.V.S. nº 6/99, com alterações dadas pela Portaria C.V.S. nº 18/08;

2.1.10.17 - O controle integrado de pragas será realizado, sempre que necessário, por pessoal treinado ou empresa qualificada, cuja aplicação de produtos só deve ser realizada quando adotadas todas as medidas de prevenção nas instalações, insumos e alimentos, só podendo ser utilizados



produtos registrados no Ministério da Saúde.

2.1.10.18 - A higiene pessoal dos empregados e a limpeza dos uniformes deverão ser supervisionadas diariamente pela Contratada;

2.1.10.19 - Os resíduos e sobras de alimentos serão recolhidos pela Contratada, quantas vezes se fizerem necessárias, acondicionados em sacos plásticos reforçados nas cores recomendadas pela legislação vigente, e transportados até o local indicado pelo Contratante para o destino final;

2.1.10.20 - Os vasilhames e caixotes pertencentes à Contratada deverão estar dispostos em local estabelecido pelo Contratante para tal fim;

2.1.10.21 - A higienização das áreas adjacentes à cozinha, utilizadas pela Contratada, é de sua responsabilidade.

2.1.10.22 - As adaptações/complementações que se fizerem necessárias, na área física e nos equipamentos, serão de responsabilidade da Contratada;

2.1.10.23 - A manutenção preventiva e corretiva na área física do restaurante e dos equipamentos será de inteira responsabilidade da Contratada, devendo informar previamente a Contratante sobre qualquer execução de serviço, evitando desta feita interrupções na perfeita execução dos serviços e comprometimento da segurança dos funcionários e comensais;

2.1.10.24 - A produção de refeições dentro de padrões higiênico-sanitários satisfatórios é condição importante para a promoção e manutenção da saúde. A ocorrência de contaminação cruzada pode ser responsável por surtos de doenças transmitidas por alimentos. Facas e tábuas de apoio representam risco significativo de contaminação.

2.1.10.25 - Recomenda-se o uso de utensílios de corte de cores diferenciadas para cada área de pré-preparo e preparo de alimentos.

2.1.10.26 - A Contratada deverá manter o quadro de pessoal (técnico e operacional) de forma a atender plenamente as obrigações contratuais assumidas;

2.1.10.27 - A Contratada deverá manter na unidade, obrigatoriamente, um Nutricionista responsável técnico, devidamente credenciado e com poder para deliberar e atender qualquer solicitação do Serviço de Nutrição e Dietética (SND) do Contratante;

2.1.10.28 - A Contratada deverá cuidar para que as normas e regulamentos internos do Contratante sejam respeitados;

2.1.10.29 - O controle de saúde dos empregados da Contratada, bem como o cumprimento de todas as exigências da legislação sanitária trabalhista, relativas aos exames médicos, são de sua responsabilidade;

2.1.10.30 - Os empregados deverão se apresentar barbeados, com unhas aparadas, sendo vedado o uso de esmaltes, brincos, colares, pulseiras e outros adornos, durante o trabalho;

2.1.10.31 - Os empregados deverão se apresentar nos locais de trabalho devidamente uniformizados, portando crachá de identificação funcional, e limitar sua presença aos seus horários de trabalho;

2.1.10.32 - Os uniformes devem ser fornecidos pela Contratada, compreendendo: aventais, jalecos,



calças e blusas, de cor clara, calçados fechados, botas antiderrapantes, incluindo, ainda, obrigatoriamente rede de malha fina para proteção dos cabelos, mesmo que o uniforme inclua touca, bibico ou qualquer outra peça similar;

2.1.10.33 - A escala de serviço mensal dos empregados da Contratada deverá ser afixada no recinto do Contratante, especificando todas as categorias com nome, respectivos horários e função.

2.2 - DAS BOAS PRÁTICAS AMBIENTAIS, ESPECÍFICAS DO USO RACIONAL DA ÁGUA

a) Colaborar com as medidas de redução de consumo e uso racional da água, cujos encarregados devem atuar como facilitadores das mudanças de comportamento de empregados da Contratada, esperadas com essas medidas;

b) Manter critérios especiais e privilegiados para aquisição e uso de equipamentos e complementos que promovam a redução do consumo de água;

c) Identificar pontos de uso/hábitos e vícios de desperdício de água;

c.1) Na identificação das atividades de cada ponto de uso, os empregados devem ser treinados e orientados sistematicamente contra hábitos e vícios de desperdício, conscientizando os empregados sobre atitudes preventivas.

c.2) Estão proibidas as seguintes ações/atitudes:

I - Colocar folhas e vegetais de molho em vasilhame com água, durante sua lavagem, ficando a torneira aberta durante o tempo todo, quando da lavagem das folhas/legumes uma a uma;

II - Manter torneira aberta com bacia embaixo, transbordando água e sem empregado naquele ponto de uso;

III - Executar operações de lavar e de descascar batatas simultaneamente, mantendo a torneira aberta enquanto executa a segunda tarefa (descascar);

IV - Limpar aves e carnes numa vasilha cheia de água e mantendo a torneira jorrando sobre a vasilha;

V - Encher a vasilha de água completamente ao executar limpeza no interior de vasilhame;

VI - Interromper algum serviço, para fumar, conversar ou por outro motivo, mantendo a torneira aberta;

VII - Realizar descongelamento de polpas de frutas com a torneira aberta por longo período, diretamente sobre as embalagens;

VIII - Deixar carnes salgadas, 24 horas dentro de uma cuba, com a torneira aberta para retirada do sal;

IX - Retirar as crostas dos panelões/caldeirões enchendo de água até a borda.

c.3) Devem ser adotados procedimentos corretos com o uso adequado da água, utilizando com economia/sem desperdício e sem deixar de garantir a adequada higienização do ambiente, dos alimentos e utensílios, bem como dos empregados.

d) Lavagem de folhas e legumes:

I - Desfolhar as verduras; separar as folhas e desprezar as partes estragadas, sempre com a torneira fechada ou iniciar a lavagem quando, no caso de verduras, todo o lote estiver desfolhado;

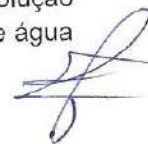
II - Lavar em água corrente escorrendo os resíduos;

III - Desinfetar em cuba específica ou em monobloco exclusivo, imergindo os alimentos em solução clorada a 200 PPM por 20 minutos. (1 colher de sopa de água sanitária a 2,0-2,5% em 1 litro de água potável - mín. 100 e máx. 250 PPM);

IV - Monitorar a concentração de cloro. Não deve estar inferior a 100 PPM;

V - Monitorar a turvação da solução e a presença de resíduos;

VI - Enxugar em cuba específica ou monobloco exclusivo com água potável ou em solução de água



ou vinagre a 2% (2 colheres de sopa para 1 litro de água potável);

VII - Picar, quando necessário, observando rigorosamente as condições de higiene (mão, luvas descartáveis e utensílios/equipamentos desinfetados).

e) Manter a torneira fechada quando:

I - Desfolhar verduras e hortaliças;

II - Descascar legumes e frutas;

III - Cortar carnes, aves, peixes, etc.;

IV - Limpar os utensílios: panelões, bandejas etc.;

V - Quando interromper o trabalho, por qualquer motivo.

f) Outras práticas:

I - Adotar redutores de vazão em torneiras (arejadores), pois são dispositivos que contribuem para a economia de água, em torno de 25%;

II - Utilizar bocais de torneira com chuveiros dispersantes, que aumentam a área de contato dos legumes, frutas e, principalmente, das folhosas, diminuindo assim o desperdício;

III - Não encher os utensílios de água para ensaboar, usar pouca água e somente a quantidade necessária de detergente;

IV - Não utilizar água para descongelar alimentos;

V - Ao limpar os utensílios: panelões, bandejas, etc., utilizar espátula para remoção da crosta e escova não abrasiva;

VI - Depositar os restos inservíveis ao lixo.

2.3 – DA EFICIÊNCIA ENERGÉTICA

a) Verificar periodicamente os sistemas de aquecimento e refrigeração. A formação de chamas amareladas, fuligem nos recipientes e gelo podem ser sinais de mau funcionamento dos equipamentos, manutenção inadequada ou utilização de combustível de má qualidade;

b) Verificar, para que haja boa dissipação de calor e economia de energia elétrica, ventilação no local de instalação e a inexistência de sujeira no condensador do sistema de refrigeração;

c) Verificar o local da instalação dos sistemas de aquecimento para que correntes de ar não apaguem as chamas;

d) Manter critérios especiais e privilegiados para aquisição de produtos e equipamentos que apresentem eficiência energética e redução de consumo;

e) Desligar as luzes dos ambientes não ocupadas e acender apenas as luzes necessárias;

f) Realizar manutenção em equipamentos com mau funcionamento ou danificados como lâmpadas queimadas ou piscando, zumbido excessivo em reatores de luminárias e mau funcionamento de instalações energizadas;

g) Sugerir, ao Contratante ou diretamente a Comissão Interna de Racionalização do Uso de Energia (CIRE), locais e medidas que tenham a possibilidade de redução do consumo de energia, tais como: desligamento de sistemas de iluminação, instalação de interruptores, instalação de sensores de presença, rebaixamento de luminárias etc.;

h) Realizar verificações e, se for o caso, realizar manutenções periódicas nos aparelhos elétricos, extensões etc. Evitar ao máximo o uso de extensões elétricas;



i) Repassar a seus empregados todas as orientações referentes à redução do consumo de energia fornecidas pelo Contratante;

j) A Contratada deve desenvolver junto a seus empregados programas de racionalização do uso de energia.

2.3.1 - REDUÇÃO DE PRODUÇÃO DE RESÍDUOS ALIMENTARES E MELHOR APROVEITAMENTO DOS ALIMENTOS

a) A Nutricionista da Contratada, sempre que possível, deverá adequar na formulação dos Cardápios a prática de reutilização de partes não convencionais de alimentos, propiciando uma maior economia de alimentos, uma melhoria na qualidade da alimentação e reduzindo a produção de resíduos alimentares;

b) A Nutricionista da Contratada deverá evitar desperdícios de gêneros alimentícios, que podem ser aplicados na formulação de refeições que utilizam partes não convencionais de alimentos, desde que atenda às necessidades nutricionais diárias recomendadas;

b.1) Na formulação do cardápio diário, observada a sazonalidade de alguns alimentos, deverá ser observada todas as possibilidades de aproveitamento dos gêneros alimentícios, desde o prato principal, seus acompanhamentos/guarnições, sucos e sobremesas;

c) A Nutricionista da Contratada se obriga a visitar o site www.codeagro.sp.gov.br, da "CODEAGRO - Coordenadoria de Desenvolvimento dos Agronegócios" da Secretaria da Agricultura e Abastecimento do Governo do Estado de São Paulo, para obter receitas desenvolvidas e testadas pela Cozinha Experimental do Serviço de Orientação ao Consumidor constante do encarte "Diga não ao desperdício";

d) Enriquecer os Cardápios com as ideias de não desperdício de gêneros alimentícios, observando a manutenção da equivalência mínima de necessidades nutricionais diárias recomendadas; com isso reduzindo desperdícios, reduzindo produção e destinação de resíduos alimentares, aumentando o nutrimento das refeições, reduzindo os custos etc.;

e) A Nutricionista da Contratada deverá procurar estabelecer diariamente consumos das partes não convencionais dos alimentos que gerem esses benefícios;

f) A Nutricionista da Contratada deverá privilegiar, quando da confecção dos cardápios, os produtos alimentícios próprios da época, levando em conta a sazonalidade dos insumos, devendo ainda submeter ao Contratante a aprovação de tais substituições;

g) As refeições que utilizam partes não convencionais de alimentos deverão compor os cardápios submetidos à apreciação do Contratante, para sua anuência e aprovação, com antecedência mínima de 15 (quinze) dias de sua utilização;

h) Para preservar o valor nutritivo, alguns cuidados são indispensáveis na hora do preparo de hortaliças e frutas, como por exemplo:

I - Lavar bem as hortaliças e frutas inteiras em água corrente. No caso de verduras, lave folha por folha e, para legumes e frutas, use uma escovinha;

II - Colocá-las, em seguida, em uma vasilha de vidro ou louça com água e cloro. Para o preparo de água com cloro utilize 1 colher (sopa) de hipoclorito de sódio a 2,5% para cada litro de água. Deixe as



hortaliças e frutas nesta água por 30 minutos;

Obs.: *Nunca as deixar de molho depois de cortadas ou descascadas;*

III - Ao descascá-las, não retire cascas grossas. Sempre que possível, cozinhe hortaliças ou frutas com casca, de preferência inteiras;

IV - Não as cortar com faca de ferro, mas sim, de aço inoxidável e pouco antes de serem utilizadas;

V - Cozinhe as hortaliças apenas o tempo suficiente para que fiquem macias, em pouca água até abrir fervura ou simplesmente refogue-as;

VI - Cozinhar em panela destampada as hortaliças com cheiro forte, como repolho, couve-flor e brócolis, bem como suas folhas e talos.

2.3.2 - PROGRAMA DE COLETA SELETIVA DE RESÍDUOS SÓLIDOS

- a) Colaborar de forma efetiva no desenvolvimento diário das atividades do programa interno de separação de resíduos sólidos, caso já implantados nas áreas do Contratante, em recipientes para coleta seletiva nas cores internacionalmente identificadas;
- b) Quando implantado, pelo Contratante, o Programa de Coleta Seletiva de Resíduos Sólidos deverá observar as seguintes regras:

2.3.2.1 - MATERIAIS NÃO REICLÁVEIS

São todos os materiais que ainda não apresentam técnicas de reaproveitamento e estes são denominados REJEITOS, como: lixo de banheiro; papel higiênico; lenço de papel e; outros como: cerâmicas, pratos, vidros pirex e similares; trapos e roupas sujas; toco de cigarro; cinza e ciscos - que deverão ser segregados e acondicionados separadamente para destinação adequada; acrílico; lâmpadas fluorescentes - são acondicionadas em separado; papéis plastificados, metalizados ou parafinados; papel carbono e fotografias; fitas e etiquetas adesivas; copos descartáveis de papel; espelhos, vidros planos, cristais; pilhas - são acondicionadas em separado e enviadas para fabricante.

2.3.2.2 - MATERIAIS REICLÁVEIS

Para os materiais secos recicláveis, deverá ser seguida a padronização internacional para a identificação, por cores, nos recipientes coletores (**VERDE** para vidro, **AZUL** para papel, **AMARELO** para metal, **VERMELHO** para plástico e **BRANCO** para lixo não reciclável).

Deverão ser disponibilizados pelo Contratante recipientes adequados para a coleta seletiva:

- . Vidro (recipiente verde)
- . Plástico (recipiente vermelho)
- . Papéis secos (recipiente azul)
- . Metais (recipiente amarelo)

c) Quando implantadas pelo Contratante operações de compostagem/fabricação de adubo orgânico, a Contratada deverá separar os resíduos orgânicos (resíduos alimentares) e encaminhá-los posteriormente para as referidas operações, de modo a evitar a sua disposição em aterro sanitário.

d) Otimizar a utilização dos sacos de lixo cujo fornecimento é de sua responsabilidade, adequando sua disponibilização quanto à capacidade e necessidade, esgotando dentro do bom senso e da razoabilidade o seu volume útil de acondicionamento, objetivando a redução da destinação de resíduos sólidos.

2.3.3 - PRODUTOS BIODEGRADÁVEIS

a) Manter critérios especiais e privilegiados para aquisição e uso de produtos biodegradáveis;

b) Utilizar racionalmente os saneantes domissanitários cuja aplicação nos serviços deverá observar regra basilar de menor toxicidade, livre de corantes e redução drástica de hipoclorito de sódio;

c) Manter critérios de qualificação de fornecedores levando em consideração as ações ambientais por estes realizadas;

d) Observar, rigorosamente, quando da aplicação e/ou manipulação de detergentes e seus congêneres, no que se refere ao atendimento das prescrições do artigo 44, da Lei nº 6.360 de 23 de setembro de 1976 e do artigo 67, do Decreto nº 79.094 de 05 de janeiro de 1977, as prescrições da Resolução Normativa nº 1, de 25 de outubro de 1978, cujos itens de controle e fiscalização por parte das autoridades sanitárias e do Contratante, são os Anexos da referida Resolução: ANEXO I - Lista das substâncias permitidas na Elaboração de Detergentes e demais Produtos Destinados à Aplicação em objetos inanimados e ambientes; ANEXO II - Lista das substâncias permitidas somente para entrarem nas composições de detergentes profissionais; ANEXO III - Especificações e; ANEXO IV - Frases de Advertências para Detergentes e seus Congêneres;

e) Recomenda-se que a Contratada utilize produtos detergentes de baixas concentrações e baixos teores de fosfato.

2.3.4 - CONTROLE DE POLUIÇÃO SONORA

Para os equipamentos que gerem ruído no seu funcionamento, observar a necessidade de Selo Ruído, como forma de indicação do nível de potência sonora, medido em decibel - dB(A), conforme Resolução CONAMA nº 020, de 07 de dezembro de 1994, em face do ruído excessivo causar prejuízo à saúde física e mental, afetando particularmente a audição; a utilização de tecnologias adequadas e conhecidas permite atender às necessidades de redução de níveis de ruído, comunicando por escrito a Contratante.

2.3.5 - DESTINAÇÃO FINAL DE RESÍDUOS DE ÓLEOS UTILIZADOS EM FRITURAS E COCCÕES

Em conformidade com a Lei Estadual nº 12.047, de 12.9.2005 e objetivando minimizar impactos negativos ocasionados pela deposição de resíduo de óleo comestível, diretamente na rede de esgotos, a Contratada deverá implantar e manter programas voltados à reciclagem de óleo comestível, tais como destinação a entidades e/ou organizações assistenciais que comprovadamente efetivem o reaproveitamento do óleo para a produção de sabão, etc.

2.4 - AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS PROVENIENTES DA AGRICULTURA FAMILIAR:

Valorizar e estimular a atividade do pequeno agricultor, fortalecendo o segmento da agricultura familiar e incentivando a organização desses trabalhadores em cooperativas ou associações. A articulação com os produtores envolve localizá-los, cadastrá-los devidamente e viabilizar a aquisição de parte de sua produção através de convênio com o Programa de Aquisição de Alimentos (PAA) do Governo Federal. Os alimentos adquiridos serão utilizados no Restaurante-Escola e destinados às pessoas em situação de insegurança alimentar e nutricional.

Público-alvo: produtores rurais de Ourinhos e região, integrantes do segmento da agricultura familiar.

2.5 - PROFISSIONALIZAÇÃO E AUXÍLIO PARA PESSOAS EM SITUAÇÃO DE DESEMPREGO:

Capacitar, em diferentes áreas, profissionais para atuarem em estabelecimentos destinados ao preparo e oferta de refeições, sendo um grande nicho de mercado. A capacitação se dará por meio de cursos teóricos e da aplicação prática no Restaurante, propiciando não somente o conhecimento, mas também a experiência na área e deverá atender no mínimo 10 (dez) pessoas por semestre.



A Secretaria de Assistência Social, por meio dos Centros de Referência da Assistência Social (CRAS), farão a indicação de pessoas cuja família encontra-se em acompanhamento através do serviço de Proteção e Atendimento Integral à Família (PAIF).

Público-alvo: pessoas residentes em Ourinhos em situação de desemprego, com renda per capita de até ½ salário-mínimo e inscritas no Cadastro Único – um instrumento do Governo Federal que identifica e caracteriza as famílias de baixa renda.

Por fim, oferecer cursos técnicos profissionalizantes com foco na alimentação saudável, podendo possibilitar um rápido crescimento da pessoa no mercado de trabalho, aumentando a possibilidade de conseguir um bom emprego na sua área. Formando profissionais para setores e atividades que estão em alta e que precisam de mais profissionais qualificados. Nos Cursos Profissionalizantes a teoria está sempre atrelada à prática, sendo todas as matérias estudadas principalmente na prática. Assim podemos dizer que os Cursos Profissionalizantes trazem a vantagem de ir direto ao ponto, e evitar estudos longos e puramente teóricos e sem nenhuma aplicabilidade, deste modo criando profissionais de forma rápida.

a) Oferecer cursos técnicos profissionalizantes com foco na alimentação saudável utilizando a estrutura física e equipamentos do Restaurante Popular no período da tarde e aos finais de semana.

b) Os cursos possuirão carga horária variada de acordo com o tema e serão oferecidos trimestralmente, tendo como professores profissionais graduados em cada área específica do curso em questão;

c) A captação dos alunos será feita pela Secretaria de Assistência Social;

d) Após conclusão dos cursos deverão ser emitidos os certificados de conclusão, devidamente assinados pelo Presidente da entidade e do Secretário da Assistência Social;

e) Dentre outros cursos podemos citar a título de exemplo os seguintes:

Manual de Boas Práticas de Produção, Preparações de pratos, Escultura em Salada, Alimentação Saudável, Manipulação de alimentos, Reaproveitamento de Alimentos, Precauções Contra a Obesidade, Etc.

f) Os cursos serão normalmente de curta duração, e livre para todas as idades e escolaridade.

2.6 - CADASTRO DOS PRODUTORES RURAIS DA CIDADE DE OURINHOS:

Cadastro dos produtores rurais da cidade de Ourinhos, que atuam por meio da agricultura familiar, onde registram quais produtos e em qual quantidade conseguem produzir mensalmente. Estes produtos serão comprados pelo Restaurante Popular para a produção de pratos e a alimentação de pessoas em situação de vulnerabilidade social. É viável uma parceria com a Secretaria de Meio Ambiente e a adesão a programas de segurança alimentar e aquisição de alimentos do governo federal, como o Programa de Aquisição de Alimentos (PAA).

2.7 – HORTA SOCIAL:

Desenvolver e manter um programa de implantação de horta comunitária. A Horta Social auxilia na educação ambiental, estimulando a minimização na produção de resíduos, reciclagem e compostagem, além de empoderar as pessoas e estimular a organização comunitária, pois envolve a tomada de decisões compartilhadas, a resolução de problemas, negociações, arrecadação e distribuição financeira, valoriza a comunidade, serve como ponto de encontro, além dos ganhos ambientais como, áreas verdes ajudam a abaixar as temperaturas, aproximar as pessoas da natureza e da importância da preservação e manutenção do verde, refúgio para biodiversidade local, além de

promover a inclusão social, segurança alimentar (produtos sem agrotóxicos) e gerar renda.

Através de um Programa de Horta Social a Entidade irá firmar uma parceria com alguma Associação de Bairro ou outra entidade qualquer, indicada pela Secretaria de Assistência Social, onde a CONTRATADA irá doar mudas de folhas / verduras para posterior compra das verduras produzidas para o atendimento da demanda de consumo do próprio Restaurante Popular;

Serão doadas cerca de 2.000 (Duas Mil) mudas mensais, e posterior compra de cerca de 600 (Seiscentos) pés de folhas / verduras, a preço de mercado, com a devida emissão de Nota Fiscal;

As folhas / verduras excedentes ficam o destino a critério da entidade que a produziu, podendo ser doadas a outras entidades, escolas ou hospitais, distribuída à comunidade ou vendida para gerar uma renda à mesma.

2.8 - DA ARTICULAÇÃO COM A REDE DE SERVIÇOS:

Para a execução dos cursos profissionalizantes, se firmaria também parceria com o Sistema S, os quais receberiam a demanda encaminhada pelos CRAS, CREAS e Centro Pop, a fim da efetivação dos cursos profissionalizantes nas áreas pré-definidas pelo projeto, a ser executado no Restaurante Popular.

Definição do público beneficiário ao acesso à refeição, devendo ser prioritariamente às pessoas acompanhadas pelos Centros de Referência da Assistência Social (CRAS) e Centro Pop ou comprovadamente em situação de vulnerabilidade e risco social, inscritos no Cadastro Único do Governo Federal e estudantes da rede pública.

2.9 - PARCERIAS PARA EFETIVAÇÃO DO PROJETO

2.9.1 - PROGRAMA DE AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS (PAA)

É um programa de compras do Governo Federal que possui duas finalidades básicas: promover o acesso à alimentação e incentivar a agricultura familiar. Com isso, o programa contribui para a organização produtiva e econômica no meio rural, o combate à pobreza extrema, o desenvolvimento local e a segurança alimentar e nutricional. Para o alcance desses objetivos, o Programa de Aquisição de Alimentos (PAA) compra produtos da agricultura familiar – sendo dispensada a licitação – e os destina às pessoas em situação de insegurança alimentar e nutricional e àquelas atendidas por entidades da rede socioassistencial, pelos equipamentos públicos de segurança alimentar e nutricional e pela rede pública e filantrópica de ensino. O programa também contribui para a constituição de estoque do PAA, à rede pública e filantrópica de ensino.

2.10 - COZINHAS COMUNITÁRIAS

É um programa executado em parceria com o Governo Federal, caracterizam-se como pequenas Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN's), com produção mínima de 300 refeições por dia, e com funcionamento de – no mínimo – cinco dias por semana. Essas unidades, além de fazerem parte de uma estratégia de ampliação da oferta de refeições nutricionalmente balanceadas, representam também inclusão social produtiva, e fortalecimento da ação coletiva e da identidade comunitária ao mesmo tempo, é local de inúmeras oficinas e cursos de capacitação, atendendo aos usuários da Assistência Social, planejado para ser implantada no município.

CLÁUSULA TERCEIRA – DAS OBRIGAÇÕES DAS PARTES

3.1 – O presente termo de colaboração deverá ser executado fielmente pelas Partes, de acordo com as cláusulas pactuadas e as normas aplicáveis, respondendo cada uma pelas consequências de sua inexecução ou execução parcial, sendo vedado à OSC utilizar recursos para finalidade alheia ao objeto da parceria.





3.1.1 – DA ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA MUNICIPAL - Além das obrigações constantes na legislação que rege o presente instrumento e dos demais compromissos assumidos neste instrumento, cabe à Administração Pública cumprir as seguintes atribuições, responsabilidades e obrigações:

- a) acompanhar a execução da parceria e zelar pelo cumprimento do disposto neste instrumento, na Lei nº 13.019/2014, nos demais atos normativos aplicáveis e no Decreto Municipal 7.374/2021, em sistemática de monitoramento e avaliação que funcionará da seguinte forma:
- b) Promover o repasse financeiro na forma estabelecida na cláusula quinta, nas datas aprazadas, no presente Termo de Colaboração.
- c) nas parcerias cuja duração exceda um ano, condicionar a liberação das parcerias à apresentação da prestação de contas anual;
- d) assumir ou transferir a terceiro a responsabilidade pela execução do objeto da parceria, no caso de paralisação, de modo a evitar sua descontinuidade;
- e) divulgar o objeto da parceria nos termos da legislação, mediante procedimentos definidos conforme seu juízo de conveniência e oportunidade;
- f) apreciar as solicitações apresentadas pela Organização da Sociedade Civil no curso da execução da parceria;
- g) Permitir o livre acesso dos empregados alocados pela ENTIDADE aos locais de execução dos serviços.
- h) Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pelo Preposto ou Responsável Técnico da CONTRATADA.
- i) Rejeitar qualquer serviço executado equivocadamente ou em desacordo com as orientações passadas.
- j) Solicitar que seja feito o serviço que vier a ser recusado de forma específica e levada a termo.
- k) Atestar as respectivas notas fiscais mensais correspondentes ao serviço realizado, por intermédio do responsável designado para o acompanhamento do contrato;
- l) Prestar total apoio a OS para a realização de seus serviços, incluindo acesso aos setores e aos equipamentos públicos, acesso às documentações pertinentes e necessárias à execução dos serviços e participação em reuniões agendadas relativas as atividades relacionadas no Termo de Referência (Anexo I);
- m) orientar a Organização da Sociedade Civil quanto a prestação de contas e;
- n) analisar e julgar as contas apresentadas pela Organização da Sociedade Civil;
- o) Cumprir os requisitos da Lei nº 13.019/2014, e do Decreto Municipal nº 7.374/2021 especialmente:
 - l – emitir relatório técnico de monitoramento e avaliação da parceria e o submeter à comissão de monitoramento e avaliação designada, que o homologará, independentemente da obrigatoriedade de apresentação da prestação de contas devida pela organização da sociedade civil;

II – realizar, nas parcerias com vigência superior a um ano, pesquisa de satisfação com os beneficiários do plano de trabalho e utilizar os resultados como subsídio na avaliação da parceria celebrada e do cumprimento dos objetivos pactuados, bem como na reorientação e no ajuste das metas e atividades definidas;

III – liberar os recursos por meio de transferência eletrônica e em obediência ao cronograma de desembolso, que guardará consonância com as metas, fases ou etapas de execução do objeto do termo de colaboração ou termo de fomento;

IV – promover o monitoramento e a avaliação do cumprimento do objeto da parceria;

V – viabilizar o acompanhamento pela internet dos processos de liberação de recursos;

VI – manter, em seu sítio oficial na internet, a relação das parcerias celebradas e dos respectivos planos de trabalho, até cento e oitenta dias após o respectivo encerramento;

VII – divulgar pela internet os meios de representação sobre a aplicação irregular dos recursos envolvidos na parceria;

VIII – instaurar tomada de contas antes do término da parceria, ante a constatação de evidências de irregularidades na execução do objeto da parceria.

p) Solicitar, nos prazos previstos, toda a documentação legal referente à prestação do serviço;

q) Controlar, diariamente, a quantidade das refeições efetivamente servidas, com o acompanhamento de processo designado pela Contratada;

r) Manter registro diário, por tipo, das refeições efetivamente fornecidas;

s) Comunicar por escrito à Contratada, qualquer falha ou deficiência do serviço, exigindo a imediata correção;

t) Exercer a fiscalização durante as etapas de preparação e de distribuição, de modo a assegurar a execução do serviço contratado, verificando o cumprimento dos horários estabelecidos, a quantidade de refeições e descartáveis previstos, a compatibilidade com o cardápio estabelecido, bem como, o fornecimento e a aceitação das refeições, registrando eventuais ocorrências;

u) Emitir mensalmente documento de controle da quantidade e qualidade das refeições efetivamente fornecidas (por tipo de refeição) e demais serviços prestados;

v) Aprovar as faturas de prestação de serviço, bem como efetuar os pagamentos das refeições efetivamente fornecidas;

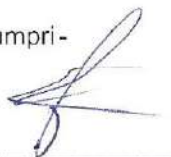
w) A fiscalização do Contratante terá, a qualquer tempo, acesso a todas as dependências do serviço da Contratada, devendo:

I – examinar a qualidade dos gêneros alimentícios, vetando a utilização de gêneros e/ou alimentos que apresentem condições impróprias ao consumo;

II – verificar as condições de higiene e de conservação das dependências, equipamentos e utensílios e eventuais veículos utilizados para o transporte das refeições.

w.1) - A fiscalização do serviço pelo Contratante não exclui nem diminui a completa responsabilidade da Contratada por qualquer inobservância ou omissão às cláusulas do contrato.

x) Aplicar as penalidades previstas no contrato e/ou na legislação vigente nos casos de descumprimento contratual.



3.1.2 – DA OSC: Além das obrigações constantes na legislação que rege o presente instrumento e dos demais compromissos assumidos neste instrumento, cabe à **OSC** cumprir as seguintes atribuições, responsabilidades e obrigações:

3.1.2.1 - Executar o objeto da parceria de acordo com a Proposta apresentada e no **Termo de Referência (Anexo I do Edital)**, observado o disposto neste instrumento, na Lei Nacional nº 13.019/2014, no Decreto Municipal nº 7.374/2021, e nos demais atos normativos aplicáveis;

3.1.2.2 - A OSC deverá manter o quadro de pessoal (técnico e operacional) de forma a atender plenamente as obrigações contratuais assumidas;

3.1.2.3 - A OSC deverá manter na unidade, obrigatoriamente, um Nutricionista responsável técnico, devidamente credenciado e com poder para deliberar e atender qualquer solicitação do Serviço de Nutrição e Dietética (SND) do Contratante;

3.1.2.4 - A OSC deverá cuidar para que as normas e regulamentos internos do Contratante sejam respeitados;

3.1.2.5 – É de responsabilidade da OSC, o controle de saúde dos empregados, bem como, o cumprimento de todas as exigências da legislação sanitária trabalhista, relativas aos exames médicos;

3.1.2.6 - Os empregados deverão se apresentar barbeados, com unhas aparadas, sendo vedado o uso de esmaltes, brincos, colares, pulseiras e outros adornos, durante o trabalho;

3.1.2.7 - Os empregados deverão se apresentar nos locais de trabalho devidamente uniformizados, portando crachá de identificação funcional, e limitar sua presença aos seus horários de trabalho;

3.1.2.8 - Os uniformes devem ser fornecidos pela OSC, compreendendo: aventais, jalecos, calças e blusas, de cor clara, calçados fechados, botas antiderrapantes, incluindo, ainda, obrigatoriamente rede de malha fina para proteção dos cabelos, mesmo que o uniforme inclua touca, bibico ou qualquer outra peça similar;

3.1.2.9 - A escala de serviço mensal dos empregados da OSC deverá ser afixada no recinto do Contratante, especificando todas as categorias com nome, respectivos horários e função.

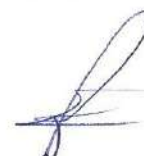
3.1.2.10 - A OSC deverá responsabilizar-se integralmente pelo serviço objeto do contrato, nos termos da legislação vigente;

3.1.2.11 - Responsabilizar-se pela manutenção predial com material e mão de obra inclusa dos serviços descritos a seguir, citados a título de exemplo: manutenção hidráulica e elétrica, substituição de partes danificadas como portas, fechaduras, revestimentos de paredes, pisos, vidros, reboco, pintura interna e externa, eliminação de vazamentos em telhados, calhas, vazamentos de gás, etc.

3.1.2.12 - Responsabilizar-se pelos entupimentos causados na rede de esgotos, vinculados à prestação do serviço, realizando reparos imediatos, às suas expensas;

3.1.2.13 - Garantir que as dependências vinculadas à execução do serviço sejam de uso exclusivo para atender o objeto do contrato;

3.1.2.14 - Arcar com as despesas de gás utilizados na execução do serviço;



- 3.1.2.15 - Manter contingente técnico e operacional, qualificado e suficiente para a adequada execução das obrigações assumidas;
- 3.1.2.16 - Manter profissional responsável técnico pelo serviço, objeto do contrato, com respectivo CRN, substituindo-o em seus impedimentos, por outro de mesmo nível, ou superior, mediante prévia aprovação do Contratante;
- 3.1.2.17 - Registrar os seus empregados, cabendo-lhe todos os ônus de natureza trabalhista e previdenciária, incluídas as indenizações por acidentes, moléstias e outros de natureza profissional e/ou ocupacional;
- 3.1.2.18 - Manter o padrão de qualidade e uniformidade da alimentação e do serviço, independentemente das escalas de serviços adotadas;
- 3.1.2.19 - Assegurar que todo o empregado que cometer falta disciplinar qualificada como de natureza grave não deverá ser mantido, nem retornar às instalações do Contratante;
- 3.1.2.20 - Atender, de imediato, as solicitações do Contratante quanto às substituições de empregados não qualificados ou entendidos como inadequados para a prestação do serviço;
- 3.1.2.21 - Realizar exames de saúde periódicos a cada 12 (doze) meses, além dos exames admissionais, demissionais, inclusive exames específicos, de acordo com as normas vigentes, de todo pessoal do serviço, arcando com as despesas, e apresentar ao Contratante os laudos, quando solicitado;
- 3.1.2.22 - Manter perfeito e regular controle sobre o estado de saúde dos empregados, a fim de providenciar a substituição, de imediato, em caso de doença incompatível com a função;
- 3.1.2.23 - Disponibilizar aos empregados, em atendimento à legislação vigente, equipamentos de proteção individual (EPIs);
- 3.1.2.24 - Identificar, acompanhar e orientar adequadamente o empregado em período de experiência;
- 3.1.2.25 - Promover periodicamente, às suas expensas, treinamentos gerais e específicos de toda a equipe de trabalho;
- 3.1.2.26 - Submeter-se às normas de segurança do Contratante, em especial quanto ao acesso às suas dependências;
- 3.1.2.27 - Permitir o acesso de pessoas externas ao serviço, somente com a autorização expressa do Contratante ou da Contratada e acompanhamento por responsável da Contratada;
- 3.1.2.28 - Submeter os cardápios à Nutricionista do Contratante, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias, para devida apreciação e aprovação;
- 3.1.2.29 - Substituir o funcionário que não atender as necessidades do Contratante, assim que solicitado;
- 3.1.2.30 - A OSC somente poderá alterar os cardápios já aprovados, mediante justificativas e autorização do Contratante;



- 3.1.2.31 - Afixar, semanalmente, cardápio diário completo, nas dependências da Unidade;
- 3.1.2.32 - Elaborar Manual de Normas de Boas Práticas de Elaboração de Alimentos e Prestação de Serviços, de acordo com a Portaria nº 1.428/93, do Ministério da Saúde que aprova o "Regulamento Técnico para Inspeção Sanitária de Alimentos", as "Diretrizes para o Estabelecimento de Boas Práticas de Produção e de Prestação de Serviços na Área de Alimentos" e o "Regulamento Técnico para o Estabelecimento de Padrão de Identidade e Qualidade (PIQ's) para Serviços e Produtos na Área de Alimentos", e Portaria C.V.S. nº 6/99, com alterações dadas pela Portaria C.V.S. nº 18/08; adequando-o à execução do serviço da Unidade objeto do contrato;
- 3.1.2.33 - Estabelecer controle de qualidade em todas as etapas e processos de operacionalização do serviço, através do método A.P.C.C. (Avaliação dos Perigos em Pontos Críticos de Controle);
- 3.1.2.34 - Utilizar gêneros e produtos alimentícios de primeira qualidade, observando-se o número de registro no Ministério da Saúde e prazo de validade, sendo vedada a utilização de produtos com alterações de características, ainda que dentro do prazo de validade;
- 3.1.2.35 - Manter a área de guarda de gêneros e produtos alimentícios (despensa e refrigeradores) em condições adequadas, com base nas normas técnicas sanitárias vigentes;
- 3.1.2.36 - Programar horários pré-determinados para o recebimento de gêneros e produtos alimentícios, bem como de materiais, de forma a não interferir na rotina da Unidade;
- 3.1.2.37 - Realizar o controle higiênico-sanitário dos alimentos, em todas as suas etapas;
- 3.1.2.38 - Realizar o pré-preparo dos alimentos, observando os critérios de higienização, ressaltando que vegetais crus e frutas devem sofrer processo de desinfecção com solução clorada, de acordo com as normas vigentes;
- 3.1.2.39 - Prevenir a ocorrência de contaminação cruzada entre os diversos alimentos durante o pré-preparo e preparo final;
- 3.1.2.40 - Realizar a manipulação dos alimentos prontos, somente com utensílios e/ou mãos protegidas com luvas descartáveis, ressaltando que o uso de luvas não implica na eliminação do processo de higienização e assepsia das mãos;
- 3.1.2.41 - Responsabilizar-se pela qualidade da alimentação fornecida, suspendendo o consumo da alimentação, sempre que houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos "in natura" ou preparados, procedendo à análise das amostras, às suas expensas;
- 3.1.2.42 - Observar a aceitação das preparações servidas, e no caso de aceitação inferior a 70% por parte dos comensais, a preparação deverá ser excluída dos cardápios futuros;
- 3.1.2.43 - Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, as refeições fornecidas em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução do serviço ou de materiais empregados;
- 3.1.2.44 - Manter os utensílios em quantidades suficientes para atender os comensais, recolhendo e procedendo a higienização dos mesmos, na área destinada para esse fim;
- 3.1.2.45 - Manter os utensílios, equipamentos e os locais de preparação dos alimentos, rigorosamente higienizados, antes e após a sua utilização, com uso de produtos registrados no

Ministério da Saúde;

3.1.2.46 - Proceder a higienização e desinfecção de pisos, ralos, paredes, janelas, inclusive área externa (local de recebimento de gêneros e de materiais), das dependências vinculadas ao serviço, observadas as normas sanitárias vigentes e boas práticas;

3.1.2.47 - Proceder a higienização dos refeitórios (mesas, bancos), inclusive com o recolhimento de restos alimentares e de descartáveis, se houver, acondicionando-os de forma adequada, e encaminhando-os ao local determinado pelo Contratante;

3.1.2.48 - Recolher diariamente e quantas vezes se fizerem necessárias, resíduos alimentares das dependências utilizadas, acondicionando-os devidamente e encaminhando-os até local determinado pelo Contratante, observada a legislação ambiental;

3.1.2.49 - Implantar, para o controle integrado de pragas, procedimentos de prevenção e eliminação de insetos e roedores. A aplicação de produtos só deverá ser realizada quando adotadas todas as medidas de prevenção, e só deverão ser utilizados produtos que possuam registro nos Órgãos competentes e qualidade comprovada;

3.1.2.50 - Observar as regras de boa técnica e de segurança, quanto aos equipamentos e utensílios de uso na cozinha, bem como os de uso nas mesas, mantendo rigoroso controle, de forma a garantir que não seja possível sua utilização para outros fins;

3.1.2.51 - Obedecer na execução e desenvolvimento das atividades, as determinações da Lei Federal nº 6.514, de 22/12/77, regulamentada pela Portaria nº 3.214, de 08/06/78, do Ministério do Trabalho, e suas alterações, além de normas e procedimentos internos do Contratante, relativos à engenharia de segurança, medicina e meio ambiente de trabalho, que sejam aplicáveis à execução específica da atividade;

3.1.2.52 - Apresentar cópia, quando solicitada, dos Programas de Controle Médico de Saúde Ocupacional – P.C.M.S.O. e de Prevenção dos Riscos Ambientais – P.P.R.A., contendo, no mínimo os itens constantes das normas regulamentadoras n.º 7 e 9, respectivamente, da Portaria nº 3.214, de 08/06/78, do Ministério do Trabalho e Previdência Social, conforme determina a Lei Federal nº 6.514, de 22/12/77;

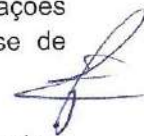
3.1.2.53 - Assumir total e exclusiva responsabilidade por qualquer ônus ou encargos relacionados com seus empregados, na prestação do serviço objeto do contrato, sejam eles decorrentes da legislação trabalhista, social, previdenciária e/ou ambiental, incluídas as indenizações por acidentes, moléstias ou outras de natureza profissional e/ou ocupacional;

3.1.2.54 - Arcar com todas as despesas decorrentes da alimentação de seus empregados;

3.1.2.55 - Manter planejamento de esquemas alternativos de trabalho e planos de contingência para situações emergenciais, tais como: falta d'água, energia elétrica, gás, vapor, quebra de equipamentos, greves e outros, assegurando a manutenção dos serviços objeto do contrato;

3.1.2.56 - Manter durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições que culminaram em sua habilitação e qualificação na fase de licitação;

3.1.2.57 - Utilizar veículos movidos a combustíveis que causem menor impacto ambiental, visando a redução efetiva de emissões poluidoras à atmosfera. Para tanto, os veículos envolvidos no transporte,



apoio e supervisão dos serviços deverão ser preferencialmente movidos a etanol ou gás natural veicular (GNV);

3.1.2.58 - Reconhecer que é a única e exclusiva responsável por danos ou prejuízos que vier a causar ao Contratante, coisa, propriedade ou pessoa de terceiros, em decorrência da execução do objeto, ou danos advindos de qualquer comportamento de seus empregados em serviço, correndo às suas expensas, sem quaisquer ônus para o Contratante, ressarcimento ou indenizações que tais danos ou prejuízos possam causar;

3.1.2.59 - Realizar, para fins de recebimento, o controle diário de refeições e serviço efetivamente prestado;

3.1.2.60 - Emitir a fatura/nota fiscal, de acordo com o estabelecido em Termo de Colaboração, considerando as refeições e serviços efetivamente fornecidos;

3.1.2.61 - A fiscalização e o controle do serviço pelo Contratante não exoneram nem diminui a completa responsabilidade da OSC por qualquer inobservância ou omissão na prestação do serviço objeto do contrato;

3.1.2.62 - Instalar e manter os Serviços Especializados em Engenharia de Segurança e em Medicina do Trabalho (SEESMT) e Comissão Interna de Prevenção de Acidentes – CIPA, considerando o número total de trabalhadores no serviço, para o fiel cumprimento da legislação em vigor;

3.1.2.63 - Assumir total e exclusiva responsabilidade por qualquer ônus ou encargos relacionados com seus empregados, execução do serviço objeto do Contrato, sejam eles decorrentes da legislação social, previdenciária e/ou ambiental, incluídas as indenizações por acidentes, moléstias ou outras de natureza profissional;

3.1.2.64 - Atender a todos os encargos e despesas decorrentes de alimentação de seus empregados.

3.1.2.65 - Observar as disposições de sua competência estabelecidas na Lei Federal no 12.305, de 02/08/2010, quanto à produção, acondicionamento e destinação final de resíduos sólidos.

3.1.2.66 - Observar a legislação trabalhista, inclusive quanto à jornada de trabalho e outras disposições previstas em normas coletivas da categoria profissional.

3.1.2.67 - Toda e qualquer reforma ou benfeitoria a ser realizada deverá ser previamente comunicada e aprovada pela Prefeitura Municipal de Ourinhos, mediante apresentação de projeto;

3.1.2.68 - Responder pelos danos causados diretamente à administração da Prefeitura Municipal de Ourinhos ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo, quando da execução dos serviços, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pela Prefeitura Municipal de Ourinhos.

3.1.2.69 - Responder, também, por quaisquer danos causados diretamente aos bens de propriedade da Prefeitura Municipal de Ourinhos quando esses tenham sido ocasionados por seus empregados durante a execução dos serviços;

3.1.2.70 - Relatar a Prefeitura Municipal de Ourinhos toda e qualquer irregularidade, inclusive de ordem funcional, constatada durante a execução dos serviços, cujo saneamento dependa de autorização para execução ou de providências por parte do CONTRATANTE, especialmente se representar risco para o patrimônio público;

3.1.2.71 - Designar preposto, aceito pela Administração, para representá-la na execução do contrato, no local de prestação dos serviços, estando disponível para participar de reuniões com a unidade gestora do contrato, para tratar de assuntos relativos à execução dos serviços e à sua apresentação, sempre que solicitada.

3.1.2.72 - Não transferir ou subcontratar, ceder ou sub empreitar, total ou parcialmente, a qualquer título, os direitos e obrigações decorrentes desta parceria, ressalvada, se necessária e plenamente justificável a intervenção de fornecedores ou serviços técnicos especiais, desde que devidamente autorizados pelo Contratante, sob pena de rescisão do contrato e consequente indenização.

3.1.2.73 - É de responsabilidade exclusiva da Organização da Sociedade Civil pelo gerenciamento administrativo e financeiro necessário ao cumprimento dos seus compromissos na execução da parceria;

3.1.2.74 - Manter todos os pagamentos em dia, bem como todas as obrigações legais com o fisco, sob pena de rescisão automática do presente Termo de Colaboração;

a) Cumprir os requisitos da Lei nº 13.019/2014, e do Decreto Municipal nº 7.374/2021 especialmente:

I – prestar contas dos recursos recebidos por meio deste termo de colaboração;

II – divulgar na internet e em locais visíveis de suas sedes sociais e dos estabelecimentos em que exerça suas ações todas as parcerias celebradas com o poder público, contendo, no mínimo, as informações requeridas no parágrafo único do art. 11 da Lei nº 13.019/2014;

III – manter e movimentar os recursos na conta bancária específica, observado o disposto no art. 51 da Lei nº 13.019/2014;

IV – dar livre acesso dos servidores dos órgãos ou das entidades públicas repassadoras dos recursos, do controle interno e do Tribunal de Contas correspondentes aos processos, aos documentos, às informações referentes aos instrumentos de transferências regulamentados pela Lei nº 13.019, de 2014, bem como aos locais de execução do objeto;

V – apresentar o Relatório de Cumprimento das Responsabilidades do Termo de Colaboração, no prazo de 60 (sessenta) dias após o término da vigência deste instrumento.

VI – responder exclusivamente pelo gerenciamento administrativo e financeiro dos recursos recebidos, inclusive no que diz respeito às despesas de custeio, de investimento e de pessoal;

VII – responder exclusivamente pelo pagamento dos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais relacionados à execução do objeto previsto no termo de fomento ou de colaboração, o que não implica responsabilidade solidária ou subsidiária da administração pública municipal quanto à inatendimento da organização da sociedade civil em relação ao referido pagamento, aos ônus incidentes sobre o objeto da parceria ou aos danos decorrentes de restrição à sua execução;

VIII – disponibilizar ao cidadão, na sua página na internet ou, na falta desta, em sua sede, consulta ao extrato deste Termo de Colaboração, contendo, pelo menos, o objeto, a finalidade e o detalhamento da aplicação dos recursos.

b) – A obrigatoriedade de restituir recursos, nos casos previstos na Lei 13019/2014.



b.1) – Por ocasião da conclusão, denúncia, rescisão ou extinção deste Termo de Colaboração, a **OSC** deverá restituir os saldos financeiros remanescentes, inclusive os provenientes das receitas obtidas das aplicações financeiras realizadas, no prazo de até 30 (trinta) dias, sob pena de imediata instauração de processo administrativo para apuração de responsabilidade.

CLÁUSULA QUARTA – DOS RECURSOS FINANCEIROS

4.1 – O montante total de recursos a serem empregados na execução do objeto do presente Termo de Colaboração é de R\$ 1.855.925,00 (um milhão, oitocentos e cinquenta e cinco mil, novecentos e vinte e cinco reais), sendo o valor mensal conforme cronograma de desembolso abaixo:

ESPECIFICAÇÕES – MÊS/ANO	VALOR DO REPASSE MENSAL
SETEMBRO/2023	R\$ 152.125,00
OUTUBRO/2023	R\$ 152.125,00
NOVEMBRO/2023	R\$ 146.040,00
DEZEMBRO/2023	R\$ 152.125,00
JANEIRO/2024	R\$ 158.210,00
FEVEREIRO/2024	R\$ 146.040,00
MARÇO/2024	R\$ 152.125,00
ABRIL/2024	R\$ 158.210,00
MAIO/2024	R\$ 158.210,00
JUNHO/2024	R\$ 152.125,00
JULHO/2024	R\$ 164.295,00
AGOSTO/2024	R\$ 164.295,00
TOTAL	R\$ 1.855.925,00

4.2 – Os recursos financeiros para realização do objeto deste Termo correrão por conta das seguintes dotações orçamentárias:

Secretaria Municipal de Assistência Social – 01.08.00
Fundo Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional – 01.08.00
Subvenções Sociais – 3.3.50.43.00 (Natureza da Despesa)
Manutenção da Segurança Alimentar e Nutricional – 08.306.0087.2.087 (Classificação Funcional)
Fonte de Recurso (vínculo) – 01.510.00 – Geral
Ficha Orçamentária – 556

4.3 – A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA MUNICIPAL transferirá os recursos em favor da ORGANIZAÇÃO DA SOCIEDADE CIVIL, conforme o cronograma de desembolso contido no plano de trabalho, mediante transferência eletrônica sujeita à identificação do beneficiário final e à obrigatoriedade de depósito em sua conta bancária específica vinculada a este instrumento.

4.4 – As parcelas dos recursos transferidos no âmbito da parceria não serão liberadas e ficarão retidas nos seguintes casos:

I – quando houver evidências de irregularidade na aplicação de parcela anteriormente recebida;



II – quando constatado desvio de finalidade na aplicação dos recursos ou o inadimplemento da organização da sociedade civil em relação a obrigações estabelecidas no termo de colaboração;

III – quando a organização da sociedade civil deixar de adotar sem justificativa suficiente as medidas saneadoras apontadas pela administração pública ou pelos órgãos de controle interno ou externo.

4.5 – Por ocasião da conclusão, denúncia, rescisão ou extinção da parceria, os saldos financeiros remanescentes, inclusive os provenientes das receitas obtidas das aplicações financeiras realizadas, serão devolvidos à administração pública no prazo improrrogável de trinta dias, sob pena de imediata instauração de tomada de contas especial do responsável, providenciada pela autoridade competente da administração pública, nos termos do art. 52 da Lei 13.019.

4.6 – Não será exigida contrapartida financeira como requisito para celebração de parceria.

CLÁUSULA QUINTA – DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

5.1 – Os valores serão efetuados mensalmente de forma variável, ou seja, será efetuado o pagamento de um valor fixo no mês de competência do atendimento para o pagamento das despesas de custo fixo e o valor variável das despesas de custo variável, devendo ocorrer até o 5º (quinto) dia útil do mês subsequente ao serviço prestado, após a apresentação de Nota Fiscal/Fatura, mediante ordem bancária, creditada em conta corrente da OS, bem como somente após serem conferidas, aceitas e atestadas pelo responsável da Prefeitura;

5.1.1 – Conforme legislação vigente, ficam obrigadas a emitir a Nota Fiscal Eletrônica de Serviço – NF-e, os contribuintes que, independentemente da atividade econômica exercida, realizem operações destinadas à Administração Pública direta ou indireta;

5.1.2 – Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.

5.2. – Não será iniciada a contagem de prazo, caso os documentos fiscais apresentados ou outros necessários à contratação contenham incorreções;

5.2.1 – A contagem do prazo para pagamento considerará dias corridos e terá início e encerramento em dias de expediente nesta Prefeitura.

5.3 – Quando for constatada qualquer irregularidade na Nota Fiscal/Fatura, será imediatamente solicitada à OSC, carta de correção, quando couber, ou ainda pertinente regularização, que deverá ocorrer no prazo de até 48 (quarenta e oito) horas;

5.3.1 – Caso a OSC não apresente carta de correção no prazo estipulado, o prazo para pagamento será recontado, a partir da data da sua apresentação.

5.4 – A Prefeitura pode deduzir, do montante a pagar, os valores correspondentes a multas ou indenizações devidas pela OSC, nos termos deste contrato.

CLÁUSULA SEXTA – DA EXECUÇÃO DAS DESPESAS

6.1 – Fica expressamente vedada a utilização dos recursos transferidos, sob pena de nulidade do ato e responsabilidade do agente ou representante da ORGANIZAÇÃO DA SOCIEDADE CIVIL, para:

I – realização de despesas a título de taxa de administração, de gerência ou similar;

II – finalidade diversa da estabelecida neste instrumento, ainda que em caráter de emergência;



- III – realização de despesas em data anterior ou posterior à sua vigência;
- IV – realização de despesas com taxas bancárias, com multas, juros ou correção monetária, inclusive, referentes a pagamentos ou recolhimentos fora dos prazos;
- V – realização de despesas com publicidade, salvo as de caráter educativo, informativo ou de orientação social, das quais não constem nomes, símbolos ou imagens que caracterizem promoção pessoal de autoridades ou servidores públicos; e
- VI – repasses como contribuições, auxílios ou subvenções às instituições privadas com fins lucrativos;
- VII – pagar, a qualquer título, servidor ou empregado público com recursos vinculados à parceria, salvo nas hipóteses previstas em lei específica e na lei de diretrizes orçamentárias.

CLÁUSULA SÉTIMA – DA FISCALIZAÇÃO

7.1 – Obriga-se ainda a OSC a permitir à Comissão de Monitoramento a Fiscalização quanto ao bom andamento do programa desenvolvido e encaminhar a Contratante, todo mês, a prestação de contas dos recursos recebidos.

7.2 – Caberá a Comissão de Monitoramento fiscalizar o andamento do Termo de Colaboração, homologação dos relatórios técnicos elaborados mensalmente pela Secretaria Municipal de Assistência Desenvolvimento social, e encaminhados ao controle Interno para análise e liberação da seguinte parcela do recurso, além da fiscalização das metas qualitativas e quantitativas, com elaboração de relatórios quadrimestrais os quais devem ser apresentados em reunião do Conselho Municipal de Assistência Social.

7.3 – A fiscalização dos resultados se dará por intermédio da Comissão de Monitoramento e Avaliação da Política de Segurança Alimentar, a qual ficará responsável por realizar o levantamento do cumprimento do objeto descrito no Plano de Trabalho, enquanto a esfera financeira, no tocante a prestação de contas, será avaliada através da plataforma denominada "Siconvinho".

7.4 – COMPETE À COMISSÃO DE MONITORAMENTO:

- (a) Homologar, independentemente da obrigatoriedade de apresentação de prestação de contas pela OSC, o relatório técnico de monitoramento e avaliação de que trata o art. 59 da Lei Federal nº 13.019, de 31 de julho de 2014;
- (b) avaliar os resultados alcançados na execução do objeto da parceria, de acordo com informações constantes do relatório técnico de monitoramento e avaliação, e fazer recomendações para o atingimento dos objetivos perseguidos;
- (c) analisar a vinculação dos gastos da OSC ao objeto da parceria celebrada, bem como a razoabilidade desses gastos;
- (d) solicitar, quando necessário, reuniões extraordinárias e realizar visitas técnicas na OSC e no local de realização do objeto da parceria com a finalidade de obter informações adicionais que auxiliem no desenvolvimento dos trabalhos;
- (e) solicitar aos demais órgãos da Secretaria ou à OSC esclarecimentos que se fizerem necessários para subsidiar sua avaliação;
- (f) emitir relatório conclusivo sobre os resultados alcançados no período, contendo a nota da parceria, avaliação das justificativas apresentadas no relatório técnico de monitoramento e avaliação, recomendações, críticas e sugestões.

CLÁUSULA OITAVA – DAS SANÇÕES

8.1 – Quando a execução da parceria estiver em desacordo com o plano de trabalho e com as normas da Lei nº 13.019, de 2004, do Decreto Municipal nº 7.374, de 2021, e da legislação específica, a



administração pública municipal poderá, garantida a prévia defesa, aplicar à OSC as seguintes sanções:

8.1.1 – advertência: sanção de caráter preventivo e aplicável quando verificadas impropriedades praticadas pela organização da sociedade civil no âmbito da parceria que não justifiquem a aplicação de penalidade mais grave;

8.1.2 – suspensão temporária: a sanção de suspensão temporária será aplicada nos casos em que forem verificadas irregularidades na celebração, execução ou prestação de contas da parceria e não se justificar a imposição da penalidade mais grave, considerando-se a natureza e a gravidade da infração cometida, as peculiaridades do caso concreto, as circunstâncias agravantes ou atenuantes e os danos que dela provieram para a administração pública municipal. Impede a organização da sociedade civil de participar de chamamento público e celebrar parcerias ou contratos com órgãos e entidades da administração pública municipal por prazo não superior a dois anos;

8.1.3 – declaração de inidoneidade: a sanção de declaração de inidoneidade impede a organização da sociedade civil de participar de chamamento público e celebrar parcerias ou contratos com órgãos e entidades de todas as esferas de governo, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a autoridade que aplicou a penalidade, que ocorrerá quando a organização da sociedade civil ressarcir a administração pública municipal pelos prejuízos resultantes, e após decorrido o prazo de dois anos da aplicação da sanção de declaração de inidoneidade.

8.2 – A aplicação das sanções de suspensão temporária e de declaração de inidoneidade é de competência exclusiva do Prefeito Municipal.

8.3 – Da decisão administrativa que aplicar as sanções previstas nesta cláusula, caberá recurso administrativo, no prazo de 10 (dez) dias, contado da data de ciência da decisão.

8.4 – Na hipótese de aplicação de sanção de suspensão temporária ou de declaração de inidoneidade, a organização da sociedade civil deverá ser inscrita, cumulativamente, como inadimplente na plataforma eletrônica do município e no Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, enquanto perdurarem os efeitos da punição ou até que seja promovida a reabilitação.

8.5 – Prescrevem no prazo de 05 (cinco) anos as ações punitivas da administração pública municipal, destinadas a aplicar as sanções previstas nesta cláusula, contado da data de apresentação da prestação de contas ou do fim do prazo de 90 (noventa) dias a partir do término da vigência da parceria, no caso de omissão no dever de prestar contas;

8.5.1 – A prescrição será interrompida com a edição de ato administrativo destinado à apuração da infração.

CLÁUSULA NONA – DA VIGÊNCIA

9.1 – O prazo de vigência deste Termo de Colaboração será de 12 (doze) meses, contados a partir do início dos serviços, a ser declarado pela Secretaria Municipal de Assistência e Desenvolvimento Social, podendo ser prorrogado, nas condições previstas no art. 55 da Lei nº 13.019, de 2014, e art. 40 do Decreto Municipal nº 7.374/2021, mediante termo aditivo, por solicitação da OSC devidamente fundamentada, desde que autorizada pela Administração Pública, ou por proposta da Administração Pública e respectiva anuência da OSC, formulada, no mínimo, 60 (sessenta) dias antes do seu término.



9.1.1 – No caso de prorrogação da vigência da parceria, nos termos do artigo 40, inciso I, alínea 'c', do Decreto Municipal nº 7374/2021, o período total de vigência não poderá exceder cinco anos, nos moldes do artigo 21 do mesmo diploma legal.

9.2 - A vigência poderá ser alterada por prorrogação de ofício, quando a ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA der causa a atraso na execução do objeto, limitada ao período do atraso. A prorrogação de ofício será formalizada nos autos mediante termo de apostilamento, com comunicação à ORGANIZAÇÃO DA SOCIEDADE CIVIL.

9.3 - A eficácia deste instrumento fica condicionada à publicação do seu extrato no Diário Oficial do Município de Ourinhos, a ser providenciada pela ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA até 20 (vinte) dias após a assinatura.

CLÁUSULA DÉCIMA – DA DENÚNCIA, RESCISÃO E EXTINÇÃO DO TERMO DE COLABORAÇÃO

10.1 – O Presente Termo de Colaboração poderá ser:

I – extinto por decurso de prazo;

II – a qualquer tempo, denunciado por qualquer dos partícipes mediante notificação escrita com antecedência de 180 (cento e oitenta) dias, ficando os partícipes responsáveis pelas obrigações e auferindo as vantagens do tempo em que participaram voluntariamente da avença;

III – rescindido, por decisão unilateral de qualquer dos partícipes, independentemente de autorização judicial, nas seguintes hipóteses:

a) descumprimento injustificado de cláusula deste instrumento;

b) irregularidade ou inexecução injustificada, ainda que parcial, do objeto, resultados ou metas pactuadas (art. 58, §4º, inciso II, do Decreto nº 7.374, de 2021);

c) omissão no dever de prestação de contas anual, nas parcerias com vigência superior a um ano, sem prejuízo do disposto no §2º do art. 70 da Lei nº 13.019, de 2014;

d) violação da legislação aplicável;

e) cometimento de falhas reiteradas na execução;

f) Malversação de recursos públicos;

g) constatação de falsidade ou fraude nas informações ou documentos apresentados;

h) a O.S.C não sanar as impropriedades apontadas no relatório técnico parcial elaborado pelo gestor da parceria;

i) descumprimento das condições que caracterizam a parceira privada como OSC (art. 2º, inciso I, da Lei nº 13.019, de 2014);

j) paralisação da execução da parceria, sem justa causa e prévia comunicação à Administração Pública;



k) pela superveniência de normas legais ou razões de interesse público que a torne formal ou materialmente inexequível;

l) houver utilização dos recursos em desacordo com o plano de trabalho;

m) da verificação da ocorrência de qualquer circunstância que enseje a instauração de Tomada de Contas Especial, nos termos do Decreto nº 7.374, de 2021;

n) quando os recursos depositados em conta corrente específica não forem utilizados no prazo de 365 (trezentos e sessenta e cinco) dias, salvo se houver execução parcial do objeto e desde que previamente justificado pelo gestor da parceria e autorizado pelo Prefeito Municipal, conforme previsto nos §§ 3º e 4º do art. 32 do Decreto nº 7.374, de 2021.

o) outras hipóteses expressamente previstas na legislação aplicável.

10.2 - Havendo indícios fundados de malversação do recurso público, o MUNICÍPIO deverá instaurar Tomada de Contas Especial, para apurar irregularidades que tenham motivado a rescisão da parceria.

10.3 - Em caso de denúncia ou rescisão unilateral por culpa, dolo ou má gestão por parte da OSC, devidamente comprovada, a organização da sociedade civil não terá direito a qualquer indenização.

10.4 - Os casos de rescisão unilateral serão formalmente motivados nos autos do processo administrativo, assegurando o contraditório e a ampla defesa. O prazo de defesa será de 10 (dez) dias da abertura de vista do processo.

10.5 - Na hipótese de irregularidade na execução do objeto que enseje dano ao erário, deverá ser instaurada Tomada de Contas Especial caso os valores relacionados à irregularidade não sejam devolvidos no prazo estabelecido pela Administração Pública.

10.6 - Por ocasião da conclusão, denúncia, rescisão ou extinção da parceria, os saldos financeiros remanescentes, inclusive os provenientes das receitas obtidas das aplicações financeiras realizadas, serão devolvidos ao MUNICÍPIO no prazo improrrogável de 30 (trinta) dias, sob pena de imediata instauração de tomada de contas especial do responsável, providenciada pela autoridade competente da administração pública, nos termos do art. 52 da Lei 13.019.

CLÁUSULA ONZE – DOS BENS REMANESCENTES

11.1 - Os bens patrimoniais adquiridos, produzidos, transformados ou construídos com recursos repassados pela Administração são da titularidade do órgão e ficarão afetados ao objeto da presente parceria durante o prazo de sua duração, sendo considerados bens remanescentes ao seu término.

11.2 - Não se consideram bens permanentes aqueles que se destinam ao consumo;

11.3 - Os bens permanentes não poderão ser alienados, ressalvadas as previsões específicas deste instrumento sobre os bens inservíveis e sobre as situações posteriores ao término da parceria.

11.4 - Caso os bens da ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA se tornem inservíveis antes do término da parceria, serão adotadas providências conforme a legislação de administração patrimonial.

11.5 - Quando da extinção da parceria, os bens remanescentes permanecerão na propriedade do órgão, na medida em que os bens serão necessários para assegurar a continuidade do objeto

pactuado, seja por meio da celebração de nova parceria, seja pela execução direta do objeto pela Municipalidade.

11.6 – A OSC deverá, a partir da data da apresentação da prestação de contas final, disponibilizar os bens remanescentes para esta Administração, que deverá retirá-los, no prazo de até 90 (noventa) dias, após o qual a OSC não mais será responsável pelos bens.

11.7 – Na hipótese de dissolução da OSC durante a vigência da parceria, os bens remanescentes deverão ser retirados pela Administração Pública Municipal, no prazo de até 90 (noventa) dias, contado da data de notificação da dissolução.

11.8 – Os bens remanescentes poderão ter sua propriedade revertida para a OSC, a critério da Administração, se ao término da parceria ficar constatado que os bens não serão necessários para assegurar a continuidade do objeto pactuado ou se o órgão não tiver condições de dar continuidade ao objeto pactuado e, simultaneamente, restar demonstrado que os bens serão úteis à continuidade da execução de ações de interesse social pela OSC.

CLÁUSULA DOZE – DO PLANO DE TRABALHO

12.1 - Para o alcance do objeto pactuado, os partícipes obrigam-se a cumprir o plano de trabalho que, independente de transcrição, é parte integrante e indissociável do presente Termo de Colaboração, bem como toda documentação técnica que dele resulte, cujos dados neles contidos acatam os partícipes. O Plano de Trabalho constará como anexo do presente Termo de Colaboração.

12.2 - Os ajustes no plano de trabalho serão formalizados por certidão de apostilamento, exceto quando coincidirem com alguma hipótese de termo aditivo prevista no inciso I, caput, do artigo 40, do Decreto Municipal nº. 7.374/2021 caso em que deverão ser formalizados por aditamento ao Termo de Colaboração, sendo vedada a alteração do objeto da parceria.

CLÁUSULA TREZE – DO FISCAL DO CONTRATO

13.1 – A Administração indicará como fiscal do termo de colaboração, Rudson André Vergentin Trentim, CPF nº 009.689.489-01, Nutricionista lotado na Secretaria Municipal de Assistência Social, o qual incumbirá o acompanhamento e fiscalização da execução dos serviços prestados, devendo dirigir-se à contratada para os fins do cumprimento das regras previstas no instrumento contratual.

13.2 – Caso considere necessário, poderá promover visita técnica in loco para subsidiar o monitoramento da parceria, podendo notificar a ORGANIZAÇÃO DA SOCIEDADE CIVIL com antecedência em relação à data da visita;

CLÁUSULA QUATORZE – DA COMISSÃO DE MONITORAMENTO E DO GESTOR DA PARCERIA

14.1 – A presente parceria contará com monitoramento e avaliação por parte de Comissão específica, designada por ato próprio de representante da ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, nos termos da Lei nº 13.019/2014 e Decreto Municipal nº 7.374/2021.

14.2. A Administração indicará como gestora da parceria, a Sra. Renata Motta Bernardino, CPF nº 215.753.508-07, Gerente de Proteção Social Especial a qual incumbirá o acompanhamento do contrato e dos serviços prestados, devendo dirigir-se à contratada para os fins do cumprimento das regras previstas no instrumento contratual.

CLÁUSULA QUINZE – PRESTAÇÃO DE CONTAS



15.1 – A OSC elaborará e apresentará à Secretaria e ao Município prestação de contas na forma discriminada nesta cláusula, observando-se o Capítulo IV, da Lei Federal nº 13.019, de 31 de julho de 2014, e o Capítulo VII, do Decreto Municipal nº 7.374, de 23 de fevereiro de 2021, e demais legislação e regulamentação aplicáveis.

15.2 – Os Relatórios de Prestação de Contas deverão conter descritivo de cada operação realizada com o valor referente ao repasse de verbas e ser obrigatoriamente acompanhado por cópias de todos os recibos, seguindo todas as Instruções Normativas do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo.

15.3 – A prestação de contas apresentada pela PARCEIRA deverá conter elementos que permitam ao gestor da parceria avaliar o andamento ou concluir que o seu objeto foi executado conforme pactuado, com a descrição pormenorizada das atividades realizadas e a comprovação do alcance das metas e dos resultados esperados, até o período de que trata a prestação de contas.

15.4 – Serão glosados valores relacionados a metas e resultados descumpridos sem justificativa suficiente.

15.5 – Os dados financeiros serão analisados com o intuito de estabelecer o nexo de causalidade entre a receita e a despesa realizada, a sua conformidade e o cumprimento das normas pertinentes.

15.6 – A análise da prestação de contas deverá considerar a verdade real e os resultados alcançados.

15.7 - A prestação de contas final consistirá na apresentação pela ORGANIZAÇÃO DA SOCIEDADE CIVIL do relatório de execução do objeto, no prazo de 90 (noventa) dias após o término da vigência da parceria, prorrogável por até 30 (trinta) dias mediante solicitação justificada. Caso a duração da parceria exceda um ano, a prestação de contas se dará no final de cada exercício, nos termos do artigo 69 da Lei 13.019/2014.

15.7.1 - O relatório de execução do objeto deverá conter:

I - descrição das ações desenvolvidas para o cumprimento do objeto;

II - demonstração do alcance das metas;

III - documentos de comprovação da execução das ações e do alcance das metas que evidenciem o cumprimento do objeto, definidos no plano de trabalho como meios de verificação, como listas de presenças, comprovantes de gastos, fotos, depoimentos, vídeos e outros;

IV – documentos de comprovação do cumprimento da contrapartida em bens ou serviços, quando houver;

V – relação de bens adquiridos, produzidos ou transformados, quando houver;

VI – justificativa na hipótese de não cumprimento do alcance das metas;

VII - documentos sobre o grau de satisfação do público-alvo, que poderá ser indicado por meio de pesquisa de satisfação, declaração de entidade pública ou privada local e declaração do conselho de política pública setorial, entre outros.

15.8 - O parecer técnico da ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA sobre o relatório de execução do objeto, considerando o teor do relatório técnico de monitoramento e avaliação, consistirá na verificação do cumprimento do objeto, podendo o gestor da parceria:

a) - concluir que houve cumprimento integral do objeto ou cumprimento parcial com justificativa suficiente quanto às metas não alcançadas; ou

b) - concluir que o objeto não foi cumprido e que não há justificativa suficiente para que as metas não tenham sido alcançadas, o que implicará emissão de parecer técnico preliminar indicando glosa dos valores relacionados a metas descumpridas sem justificativa suficiente.



15.8.1 - Caso haja a conclusão de que o objeto não foi cumprido ou caso haja indícios de irregularidades que possam ter gerado dano ao erário, a ORGANIZAÇÃO DA SOCIEDADE CIVIL será notificada para apresentar em até 90 (noventa) dias, relatório de execução financeira, que conterá:

- a) - relação das receitas e despesas realizadas, inclusive rendimentos financeiros, que possibilitem a comprovação da observância do Plano de Trabalho;
- b) - relação de bens adquiridos, produzidos ou transformados, quando houver;
- c) - comprovante de devolução do saldo remanescente da conta bancária específica, quando houver; salvo quando já disponível na plataforma eletrônica de processamento da parceria;
- d) - extrato da conta bancária específica, salvo quando já disponível na plataforma eletrônica de processamento da parceria;
- e) - cópia simples das notas e dos comprovantes fiscais ou recibos, inclusive holerites, com data do documento, valor, dados da ORGANIZAÇÃO DA SOCIEDADE CIVIL e do fornecedor, além da indicação do produto ou serviço; e
- f) - memória de cálculo do rateio das despesas, nos casos em que algum item do Plano de Trabalho for pago proporcionalmente com recursos da parceria, para demonstrar que não houve duplicidade ou sobreposição de fontes de recursos no custeio de um mesmo item.

15.8.2 - Com fins de diagnóstico, para que a ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA conheça a realidade contemplada pela parceria, o parecer técnico abordará os impactos econômicos ou sociais das ações, o grau de satisfação do público-alvo e a possibilidade de sustentabilidade das ações.

15.9 - Caso tenha havido notificação para apresentação de relatório de execução financeira, sua análise será realizada mediante parecer técnico que examinará a conformidade das despesas constantes na relação de pagamentos com as previstas no Plano de Trabalho, considerando a análise da execução do objeto; e verificará a conciliação bancária, por meio da correlação entre as despesas da relação de pagamentos e os débitos na conta.

15.10 - A análise da prestação de contas final ocorrerá no prazo de 150 (cento e cinquenta) dias, contado da data de apresentação:

- a) - do relatório de execução do objeto, quando não for necessária a apresentação de relatório de execução financeira; ou
- b) - do relatório de execução financeira, quando houver.

15.10.1 - O prazo poderá ser prorrogado por igual período, mediante decisão motivada.

15.10.2 - O transcurso do prazo sem que as contas tenham sido apreciadas não impede que a ORGANIZAÇÃO DA SOCIEDADE CIVIL participe de chamamentos públicos ou celebre novas parcerias, nem implica impossibilidade de sua apreciação em data posterior ou vedação a que se adotem medidas saneadoras, punitivas ou destinadas ao ressarcimento do erário.

15.11 - O julgamento final das contas, realizado pela autoridade que celebrou a parceria ou agente público a ela diretamente subordinado, considerará o conjunto de documentos sobre a execução e o monitoramento da parceria, bem como o parecer técnico conclusivo.

15.12 - A decisão final de julgamento das contas será de aprovação das contas, aprovação das contas com ressalvas ou rejeição das contas, com instauração da tomada de contas especial.

15.12.1 - A aprovação das contas com ressalvas ocorrerá quando, apesar de cumpridos os objetivos e metas de parceria, for constatada impropriedade ou qualquer outra falta que não resulte em dano ao erário.



15.12.2 - A rejeição das contas ocorrerá quando comprovada omissão no dever de prestar contas; descumprimento injustificado do objeto da parceria; dano ao erário decorrente de ato de gestão ilegítimo ou antieconômico; ou desfalque ou desvio de dinheiro, bens ou valores públicos.

15.13 - A ORGANIZAÇÃO DA SOCIEDADE CIVIL poderá apresentar recurso administrativo no prazo de 15 (quinze) dias após sua notificação quanto à decisão final de julgamento das contas.

15.13.1 - O recurso será dirigido à autoridade que proferiu a decisão, a qual, se não a reconsiderar no prazo de 5 (cinco) dias, encaminhará o recurso à autoridade superior.

15.14 - Exaurida a fase recursal, no caso de aprovação com ressalvas, a ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA providenciará o registro na plataforma eletrônica das causas das ressalvas, que terá caráter educativo e preventivo, podendo ser considerado na eventual aplicação de sanções.

15.15 – Para fins de comprovação dos gastos, não serão aceitas despesas efetuadas em data anterior ou posterior ao período de vigência da parceria.

15.16 – Não poderão ser pagas com recursos da parceria, despesas em desacordo com o plano de trabalho, bem como aquelas decorrentes de multa, juros, taxas ou mora, referentes a pagamentos ou recolhimentos fora do prazo e a título de taxa de administração.

15.17 – A prestação de contas deverá ser realizada de forma on-line, devendo ainda, de forma mensal apresentar e/ou alimentar sistema específico para prestação de contas financeira na plataforma siconvinho, conforme acesso que será liberado posteriormente à entidade.

15.18 – Caso o Relatório de Execução do Objeto e o conjunto de documentos existentes no processo não sejam suficientes para comprovar a execução do objeto da parceria, a ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA poderá decidir pela aplicação das sanções previstas na Lei n. 13.019/2014 ou pela adoção de outras providências previstas em legislação específica, garantida a oportunidade de defesa prévia.

15.19 – A ORGANIZAÇÃO DA SOCIEDADE CIVIL deverá manter a guarda dos documentos originais relativos à execução da parceria pelo prazo de dez anos, contado do dia útil subsequente ao da apresentação do Relatório de Execução do Objeto.

CLÁUSULA DEZESSEIS – DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

16.1 – Convocada para assinatura do Contrato, a selecionada não poderá se furtar de prestar serviços, ficando esclarecido que a desistência posterior acarretará as sanções previstas no artigo 73 da Lei 13.019/2014;

16.2 – Será descredenciada, a qualquer tempo, a instituição que não mantiver, durante o curso do Termo de Colaboração, as mesmas condições que possibilitaram o seu credenciamento, sem apresentar as razões objetivas que justifiquem a sua conduta, ou, ainda, aquela cujo Contrato venha a ser rescindido, pelos motivos nele previstos;

16.3 – É de inteira responsabilidade do interessado acompanhar as informações e os resultados divulgados no Diário Oficial do Município e no site da Prefeitura Municipal, não podendo alegar desconhecimento dos atos;

16.4 – Os casos omissos serão dirimidos pela Comissão de Monitoramento e, em última instância, pela Secretária Municipal de Assistência Social;

16.5 – A Prefeitura Municipal poderá editar Resoluções Complementares versando, inclusive, sobre prorrogação de prazos deste instrumento convocatório;





16.6 – Para o alcance do objeto pactuado, os partícipes se obrigam a cumprir o plano de trabalho que, independente de transcrição, é parte integrante e indissociável do presente Termo de Colaboração, bem como toda documentação técnica que dele resulte, cujos dados neles contidos acatam os partícipes.

16.7 – Fica reservada a Prefeitura Municipal a faculdade de revogar, no todo ou em parte, desde que para atender a interesse público, ou de anular o presente Chamamento Público em razão de vício, sem assistir às entidades direito à reclamação, indenização, reembolso ou compensação.


CLÁUSULA DEZESSETE – DO FORO

17 – De comum acordo, as partes elegem o Foro da Comarca de Ourinhos, renunciando, desde logo, a qualquer outro, por mais privilegiado que seja para dirimir qualquer questão que se originar deste Termo de Colaboração, e que não possa ser resolvida amigavelmente.

17.1 – Fica estabelecida a obrigatoriedade de prévia tentativa de solução administrativa, com a participação de órgão encarregado de assessoramento jurídico integrante da estrutura da administração pública.


Ourinhos, 19 de julho de 2023.


PREFEITURA MUNICIPAL DE OURINHOS
Lucas Pocay Alves da Silva
Prefeito Municipal
ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA MUNICIPAL


INSTITUTO QUALITÁ
Paulo Roberto Lelis Gallo
Presidente
ORGANIZAÇÃO DA SOCIEDADE CIVIL (OSC)

TESTEMUNHAS:


Lígia Carnevale Peixe
RG sob nº 33.404.481-9


Cecília da Silva Carvalho
RG sob nº 40.051.403-5

TERMO DE CIÊNCIA E DE NOTIFICAÇÃO
TERMO DE COLABORAÇÃO

ÓRGÃO/ENTIDADE PÚBLICA: Prefeitura Municipal de Ourinhos

ORGANIZAÇÃO DA SOCIEDADE CIVIL PARCEIRA: Instituto Qualitá

TERMO DE COLABORAÇÃO N° 31/2023

OBJETO: Seleção de Organização da Sociedade Civil – OSC pra executar o programa de segurança alimentar e nutricional e a implantação de um restaurante popular no município de Ourinhos – SP.

VALOR DO AJUSTE/VALOR REPASSADO: R\$ 1.855.925,00 (um milhão, oitocentos e cinquenta e cinco mil, novecentos e vinte e cinco reais)

EXERCÍCIO: 2023/2024

Pelo presente TERMO, nós, abaixo identificados:

1. Estamos CIENTES de que:

- a) o ajuste acima referido e seus aditamentos / o processo de prestação de contas, estará(ão) sujeito(s) a análise e julgamento pelo Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, cujo trâmite processual ocorrerá pelo sistema eletrônico;
- b) poderemos ter acesso ao processo, tendo vista e extraindo cópias das manifestações de interesse, Despachos e Decisões, mediante regular cadastramento no Sistema de Processo Eletrônico, conforme dados abaixo indicados, em consonância com o estabelecido na Resolução nº 01/2011 do TCESP;
- c) além de disponíveis no processo eletrônico, todos os Despachos e Decisões que vierem a ser tomados, relativamente ao aludido processo, serão publicados no Diário Oficial do Estado, Caderno do Poder Legislativo, parte do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, em conformidade com o artigo 90 da Lei Complementar nº 709, de 14 de janeiro de 1993, iniciando-se, a partir de então, a contagem dos prazos processuais, conforme regras do Código de Processo Civil;
- d) as informações pessoais do(s) responsável(is) pelo órgão concessor, entidade beneficiária e interessados, estão cadastradas no módulo eletrônico do "Cadastro Corporativo TCESP – CadTCESP", nos termos previstos no Artigo 2º das Instruções nº01/2020, conforme "Declaração(ões) de Atualização Cadastral" anexa (s);

2. Damo-nos por NOTIFICADOS para:

- a) O acompanhamento dos atos do processo até seu julgamento final e consequente publicação;
- b) Se for o caso e de nosso interesse, nos prazos e nas formas legais e regimentais, exercer o direito de defesa, interpor recursos e o que mais couber.

Ourinhos, 19 de julho de 2023.

AUTORIDADE MÁXIMA DO ÓRGÃO PÚBLICO PARCEIRO:

Nome: Lucas Pocy Alves da Silva

Cargo: Prefeito Municipal

CPF: 342.843.318-17



ORDENADOR DE DESPESA DO ÓRGÃO PÚBLICO PARCEIRO:

Nome: Viviane Aparecida Rodrigues Barros

Cargo: Secretária Municipal de Assistência e Desenvolvimento Social

CPF: 191.965.788-66



AUTORIDADE MÁXIMA DA ENTIDADE BENEFICIÁRIA:

Nome: Paulo Roberto Lelis Gallo

Cargo: Presidente

CPF: 170.683.438-13



Responsáveis que assinaram o ajuste e/ou Parecer Conclusivo:

PELO ÓRGÃO PÚBLICO PARCEIRO:

Nome: Lucas Pocay Alves da Silva

Cargo: Prefeito Municipal

CPF: 342.843.318-17

Assinatura: _____



Responsáveis que assinaram o ajuste e/ou prestação de contas:

PELA ENTIDADE PARCEIRA:

Nome: Paulo Roberto Lelis Gallo

Cargo: Presidente

CPF: 170.683.438-13

Assinatura: _____



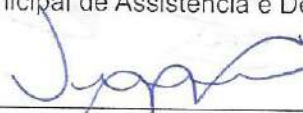
ORDENADOR DE DESPESA DO ÓRGÃO PÚBLICO PARCEIRO:

Nome: Viviane Aparecida Rodrigues Barros

Cargo: Secretária Municipal de Assistência e Desenvolvimento Social

CPF: 191.965.788-66

Assinatura: _____



GESTOR DA PARCERIA:

Nome: Renata Motta Bernardino

Cargo: Gerente de Proteção Social Especial

CPF: 215.753.508-07

Assinatura: _____

